ISSN 0234-2510

гастрономъ

десерты-салаты,
немолочное молоко,
джемы-импровизации

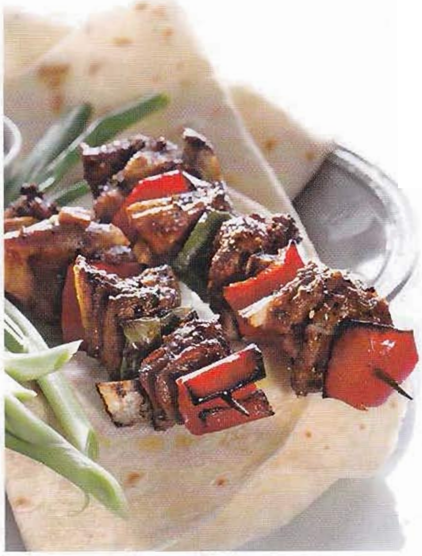
летний гриль
с тайским, арабским,
чилийским акцентом

любимые блюда
алексея кортнева
и фанни ардан



53 рецепта июля

рецепт с обложки



Принцип сезонности блюд – отличная тема для рестораторов. Простому российскому потребителю большую часть года, увы, остается довольствоваться «вечным» набором овощей, фруктов и прочих муляжей из супермаркета. Но сейчас самое время сказать решительное «нет!» продуктам глобализации. Мы будем выращивать, покупать и есть свое родное, настоящее, знакомое с детства. А еще изобретать салаты из яблок и красной смородины, импровизировать с вареньями и джемами из жимолости и ирги, запекать сливы на гриле, начинять пироги крыжовником, колдовать над вишневой колой, добывать молоко из фундука, смешивать малину с розмарином, а зеленый чай – с кардамоном. Придумывать и экспериментировать, удивлять и удивляться. Наступил сезон великих кулинарных возможностей. И мы не должны их упустить.

Ваш «Гастрономъ»

Маринад для шашлыка из баранины в греческом стиле

на 1 кг мяса

Что нужно:

- 250 мл натурального йогурта
- 1 зубок чеснока
- 1 ст. л. вустерского соуса
- горсть листьев свежей мяты
- 2 ч. л. соли

Что делать:

Мяту и чеснок растолочь с солью в однородную массу. Добавить йогурт и вустерский соус, взбить до однородности. Баранину нарезать небольшими кусками, сложить в стеклянную или керамическую миску, залить маринадом, перемешать. Поместить в холодильник на 1–2 ч. Перед тем как жарить, отряхнуть маринад с кусочков мяса.

группа тестирования рецептов



Майя Саккуззо
менеджер по проектам, Коннектикут, США



Лилия Чабалова
ассистент стоматолога, Волгоград



Ольга Зарубина
психотерапевт, Нетания, Израиль

экспертный совет номера



Ирина Соколова
шеф-кондитер ресторана «Кавказская пленница»



Михаил Кокарев
шеф-повар кафе «Пралине»



Рут ван Веребеек
международный шеф-повар винодельческой компании Concha y Toro

ежемесячный журнал

ГАСТРОНОМЪ

№07 (90), июль 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олефиренко
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Денис Крупеня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
Над номером работали: Екатерина Алексеева, Дмитрий Байрак, Мария Белицкая, Нина Борисова, Константин Бычков, Владислав Волков, Елена Голованова, Анатолий Горяинов, Вадим Жадько, Дмитрий Жаров, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Елена Лихачева, Ника Макаревич, Эльжбета Монкевич, Екатерина Моргунова, Мария Носова, Игорь Сердюк, Надежда Серебрякова, Сергей Синельников, Элеонора Скоулз, Александр Тиванов, Марина Титова, Марина Тумаркина, Анна Шапкина, Александра Шевелева, FOTOBANK, EAST NEWS, PERSONASTARS

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Ольга Козырева, Ольга Каткова, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Татьяна Катрач, тел. (495) 725-1070

Подписка
Альфия Амеркаева
тел. (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

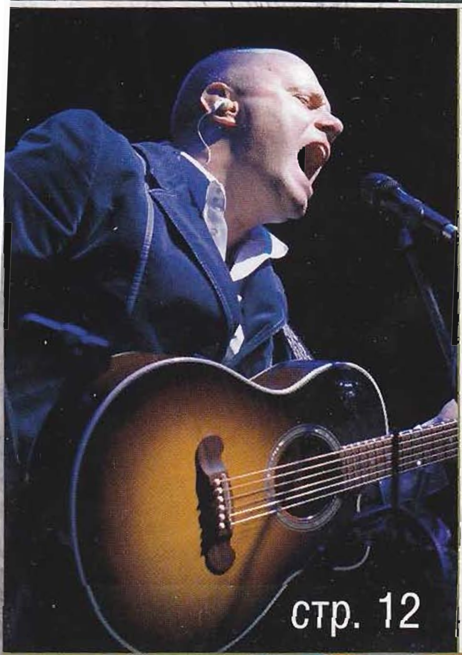
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Олег Шифрин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: **165 640** Цена свободная

Автор макета: Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.



июль 2009

содержание



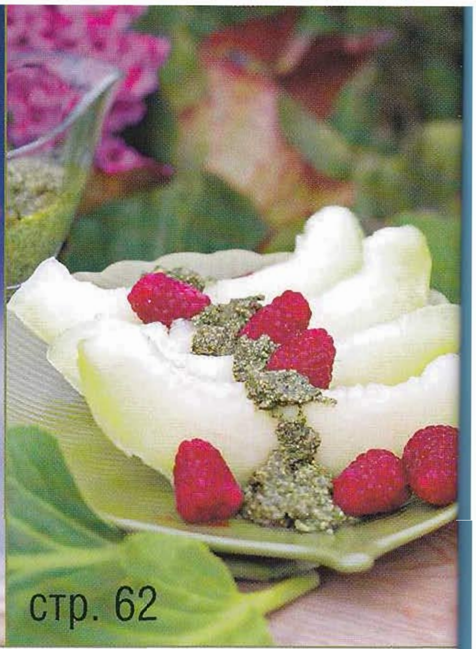




Лучшие рецепты



стр. 50



стр. 62

напитки

стиль жизни

гид потребителя

условные обозначения

- тема с обложки
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты блюд быстрого приготовления
- блюда, которые легко готовить
- мнение группы тестирования рецептов
- блюда, которые можно замораживать
- вегетарианские блюда
- блюда, которые можно готовить в микроволновке
- рецепты для опытных кулинаров
- полезные советы

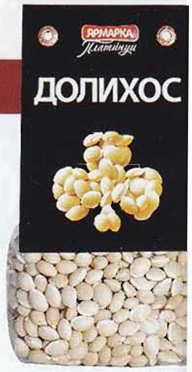
Ресторанные новости

Летом бармены сети **кофеен Costa Coffee** работают в тандеме со специалистами Гидрометцентра. Обещали синоптики, что лето будет жарким, и бармены создали серию коктейлей, чтобы помочь горожанам не расплавиться от жары. Коктейльное меню делится на четыре раздела: безкалорийные фруктово-ягодные «Фрескато» с ледяной крошкой («Ягодный», 190 руб.), сливочные «Фрескато» со льдом («Двойной шоколад», 205 руб.), кофейные «Фрескато» с эспрессо («Мокка», 205 руб.) и четыре варианта «Айс кофе» («Айс Капучино Карамель», 190 руб.).

Летние коктейли, только алкогольные, появились и в **барах** Дмитрия Соколова: **Help, Tema, Booze Bub и Free Bar.** В этом году Дмитрий решил поработать с травами. Причем не только с традиционной мятой, но и с менее привычными розмарином и щавелем. В результате получились интересные вариации «Мохито» (Normandy Smash с кальвадосом и игристым вином, Spice&Maple Mojito с манго и кленовым сиропом), необыкновенно освежающие Sorrel Smile (с водкой, зеленым яблоком и щавелем) и Mary Fei (с кальвадосом, фейхоа и розмарином) и многое другое. Попробовать эти коктейли можно будет до середины осени (любой – 170 руб.).

К открытию веранды в **итальянском ресторане «Черри Мио»** (пр-т Мира, 99) шеф-повар Андреа Галли приурочил презентацию нового меню. Этим летом москвичам предлагают традиционные блюда Апеннинского полуострова, приправленные фантазией шефа: паста фузилле с соусом из бальзамического уксуса, черри, спаржей и хрустящим поджаренным сыром пармезан (450 руб.), ризотто с дыней и грейпфрутом, с сорбетом и соусом из сыра таледжио (450 руб.), филе говядины со свежими томатами, с базиликом и большими зелеными оливками (700 руб.). В десертной карте – персики с карамелизованным ванильным мороженым (300 руб.) и салат из земляники с крем-соусом из маскарпоне (350 руб.).

Находка месяца



Бобы долихос (val beans) заметно отличаются от своих «собратьев» необычной формой. Зернышки кремового цвета с белым гребешком имеют насыщенный травяной аромат, а по вкусу напоминают стручковую фасоль. Бобы долихос – неотъемлемая часть блюд индийской кухни. Их можно использовать в качестве гарнира, в салатах и супах. Они хорошо сочетаются с имбирем и кокосом. С недавнего времени эти бобы продаются и в Москве, например, в магазинах «Азбука вкуса», «Ашан», «Бахетле», МегаЦентр «Италия». Упаковка (350 г) стоит от 58 до 70 рублей.

Как пройти к бутербродной?

Американские любители фастфуда открыли сайт – путеводитель по ресторанам быстрого питания FastFoodMaps.com. Теперь путешественники смогут найти любую забегаловку в любом американском штате. Среди известных сетей представлены McDonald's, Burger King, Pizza Hut, Taco Bell, Wendy's, KFC, Jack, Hardee's. С началом финансового кризиса популярность подобных заведений неуклонно растет, поэтому авторы сайта уверены, что не за горами появление глобального интернет-поисковика.



В ресторанах почистят обувь

Официанты должны обслуживать в первую очередь пожилых клиентов, детей и инвалидов, а также уметь вести себя в чрезвычайных ситуациях и утихомиривать подвыпивших посетителей – таковы требования нового стандарта услуг общественного питания в России. Теперь ГОСТ разрешает ресторанам подрабатывать на чистке обуви, продаже парфюмерии, упаковке еды. Питейные заведения будут обязаны предоставлять телефонную и факсимильную связь и не томить клиентов в ожидании официантов.



Квас и кефир вне закона

Пить квас, кефир и безалкогольное пиво в столице Латвии теперь разрешено только в кафе и ресторанах. С такой инициативой выступили депутаты рижского парламента. Дело в том, что в этих напитках в небольших количествах содержится алкоголь, а распитие спиртного на улицах страны запрещено.



Смешать, но не взбалтывать

В середине августа москвич Александр Родоман и Ольга Маркевич из Санкт-Петербурга представят Россию на Международном финале чемпионата мира среди барменов World Cocktail Competition 2009 в Германии. Именно они стали победителями Всероссийского отборочного тура, который провела Барменская ассоциация России. Александр взял «золото» в номинации «флейринг», а Ольга была лучшей в категории «классика». В Германии за звание чемпиона мира будут бороться сильнейшие бармены из 50 стран мира.

Ресторанные новости

Новая сеть демократичных японских ресторанов «Дай суши» начала работу с открытия сразу двух точек – в престижном центре (Камергерский пер., 5/7) и в спальном Жулебино (Привольная, 27/1). От бесчисленных аналогичных проектов (стандартный набор суши и роллов по невысоким ценам) рестораны выгодно отличает позитивный и достаточно продуманный интерьер и возможность заказать половину порции (4 шт.) любых роллов.

В болгарском ресторане «Баба Марта» (Гоголевский б-р, 8) – новый шеф-повар. Милка Русева приехала из Софии и в Москве будет готовить домашнюю кухню своей родины: сдобные тутманики, мясную шпагу по-ловджийски на мангале, томленую дроб сарму, фаршированный огнено праснец. А пока предлагаются летние блюда: балканский салат с помидорами, печеным перцем, болгарской брынзой и маслинами (240 руб.), йогуртовый суп с пажитником и морковью (200 руб.), печеный перец, фаршированный брынзой и орехами (240 руб.).

Проект «ГлавBeach» (Строгино, пойма Москвы-реки) так и тянет назвать местом отдыха для детей и взрослых, а не рестораном. В тихом живописном месте на берегу Строгинского залива гостям предлагают забавляться волейболом, бадминтоном, шашками и лото, а по вечерам здесь проходят киносеансы. Ресторанная составляющая – это белые шатры, мягкие диваны и простое летнее меню: борщ, салаты, шашлычки. Средний счет – 1000–1200 руб.

Стейк-хаусы «Гудман» предлагают оригинальный набор холодных блюд и напитков, при создании которых были перемешаны европейские и русские кулинарные традиции. Так, наша окрошка готовится со стейком филе-миньон и подается с хреном или сметаной (320 руб.), к классическому десерту из вишни, клубники и смородины добавлен сорбет из манго и маракуйи (280 руб.). «Мохито» бармен делает со свежей красной смородиной, а жасминовый чай подает с апельсиновым фрешем (170 руб.).

@ Сайт месяца www.minus5.ru

Название портала говорит само за себя. Это ресурс о диетах и здоровом питании. Портал учит, как быть красивой, как жить активно, как правильно питаться, как стать стройной и главное – как похудеть. Тем, кого по-прежнему волнует этот вечный вопрос, адресована самая интересная часть ресурса – реальные истории из жизни худеющих мужчин и женщин. Здесь даже проводятся чемпионаты по похудению. Кроме всего прочего, на сайте есть и книга рецептов здорового питания. Удачно организован поиск интересующего блюда: не только по классификации (салаты, закуски, десерты), но и по основным ингредиентам.



Химия и жизнь

Французский шеф-повар Пьер Ганьер создал первое в мире синтетическое блюдо. В его состав входят лимонная и аскорбиновая кислоты, глюкоза и мальтинол. Блюдо, которое называется Le note a note, представляет собой желатиновые шарики с яблочно-лимонным вкусом: мягкая сердцевина и хрустящая оболочка. Формулу нового блюда Пьер Ганьер позаимствовал из лаборатории химика Эрве Тиса, с которым он плотно сотрудничает на протяжении многих лет. Сам ученый уверен, что за такими блюдами – будущее мировой кулинарии, ведь современные технологии предоставляют человечеству новые гастрономические возможности.

Город-вегетарианец

Власти бельгийского города Гент раз в неделю намерены устраивать вегетарианский день – государственные служащие в этот день не будут есть мясо. Кроме того, всем желающим раздадут специальные путеводители с указанием вегетарианских ресторанов города. И дело вовсе не в этических соображениях. Таким образом бельгийцы хотят подать миру пример бережного отношения к земным ресурсам, а конкретно – способствовать сокращению парниковых газов. По информации ООН, пятую часть парниковых газов на планете вырабатывает рогатый скот.



Ресторанные новости

Kalina Country (Машкинское ш., 1) – новый загородный ресторан от создателей Kalina Bar. На берегу реки Сходни кроме непосредственно ресторана (два огромных зала-шале, каминная, веранда) расположены собственный пляж и детская площадка. В меню – актуальный подмосковный микс: блюда итальянской, японской и узбекской кухни, особое место отведено грилю и блюдам из дровяной печи. В кулинарии ресторана можно купить любое из понравившихся итальянских блюд.

Жаркое московское лето требует размаха – решили в **кафе «Мята»** (Лужнецкий пр-д, 1а, напротив Новодевичьего монастыря) и открыли сразу три веранды, взяв само кафе в тесный круг. Меню на верандах совершенно летнее, средиземноморское, с акцентом на рыбу и морепродукты: жюльен из раковых шеек и креветок (270 руб.), гаспачо с тартаром из лосося (290 руб.), морские гребешки-гриль (550 руб.). В отдельном шатре с низкими диванами можно покурить кальян, а на веранде с открытым баром посидеть за маленькими столиками, потягивая авторские коктейли (рекомендуем: «На пляже с Лео» – 360 руб., «Текило-Ментоло» – 350 руб.).

На Арбате появился «островок свободы»: в доме номер 36/2 открылся **кубинский ресторан «Кайман»**. Здесь звучит живая латиноамериканская музыка, устраиваются зажигательные танцы, шеф-повар Амаури Гарсия (естественно, кубинец) угощает настоящими кубинскими блюдами, а в баре разливают все известные кубинские коктейли. Гордость ресторана – хьюмидор, сигарный шкаф с богатым выбором кубинских сигар.

В **ресторане «Варвары»** (Страстной б-р, 8а) гостей ждет новый гастрономический спектакль. Анатолий Комм сделал его максимально «летним» и легким: повсюду цветы, ягоды, мороженое. Все, как всегда, весело и талантливо. Особенно интригуют селедка под шубой в виде ролла и десерт «Шоколадный одуванчик», в котором спрятано не менее десяти ингредиентов.

Библиотека гастронома



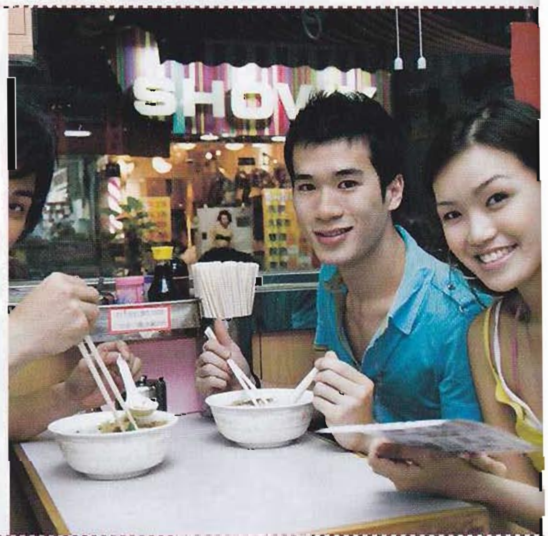
«Энциклопедия шокологолика. Инструкция к применению», «Априори», 59 стр., 2009 г.
Надпись на обложке гласит: «Эта книжка думает, что она – плитка шоколада!» Об этом думает не только книжка, но и многие из тех, кто видит ее в первый раз. Отличный подарок любителям сладкого, теперь они смогут не только наслаждаться шоколадом, но и узнают о предмете своей страсти много интересных и необычных вещей.



«Еда. Друзья. Жизнь», «ЭКСМО», 143 стр., 2009 г.
Сборник лучших рецептов портала koolinar.ru. До недавнего времени кулинарные книги выпускали лишь одиозные фигуры рунета. Здесь другая история – это девичьи посиделки, во время которых 40 молодых женщин предлагают оценить свои кулинарные шедевры. 80 рецептов салатов, закусок, супов, горячего, десертов и выпечки. Плюс рецепты победителей, то есть «самые-самые» блюда. Интересно, что и иллюстрации к книге делала не профессиональный фотограф, а тоже участница портала. Получился симпатичный междусобойчик.

Гонконг начинается с кухни

В Гонконге наступил Год еды и вина. Он продлится до марта 2010 года и, по замыслу местных властей, будет активно способствовать привлечению иностранных туристов. Гостей страны ждут особые гастрономические программы, мастер-классы ведущих шеф-поваров, кулинарно-развлекательные шоу и конечно же специальные предложения и скидки в лучших ресторанах. Кстати, с 23 мая виза для въезда в Гонконг россиянам не нужна.

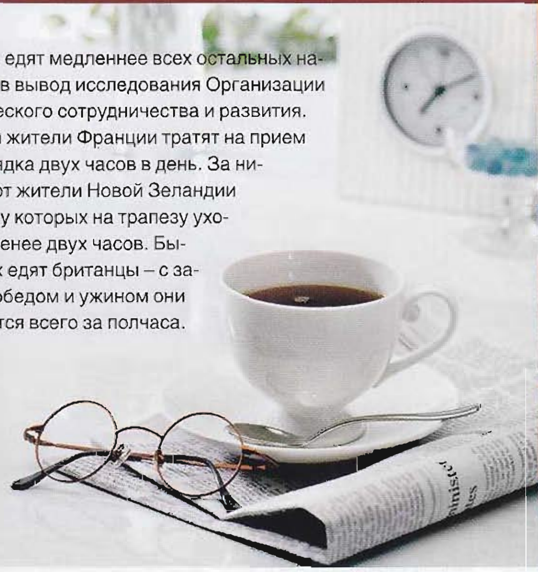




Пасека на крыше

Отель Eiffel Park известен не только тем, что расположен в самом сердце Парижа, но и тем, что предлагает постояльцам свежий мед собственного производства. Небольшая пасека, устроенная на крыше гостиницы, ежегодно дает около 100 килограммов отборного лакомства. «Мед Парижа» очень ароматный – ведь пчелы собирают нектар из сотен разнообразных растений, растущих в городских парках, садах и на окрестных балконах парижан.

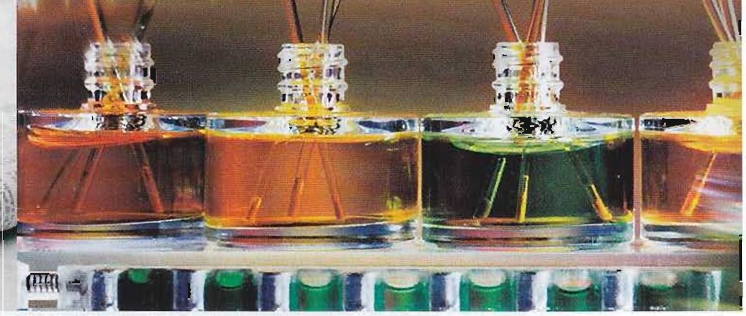
Знаете ли вы?..



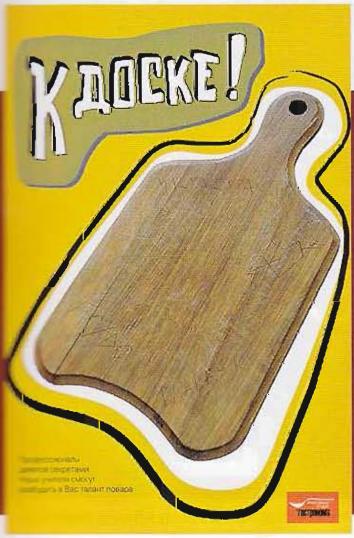
Французы едят медленнее всех остальных наций – таков вывод исследования Организации экономического сотрудничества и развития. В среднем жители Франции тратят на прием пищи порядка двух часов в день. За ними следуют жители Новой Зеландии и Японии, у которых на трапезу уходит чуть менее двух часов. Быстрее всех едят британцы – с завтраком, обедом и ужином они управляются всего за полчаса.

Хорошо в краю родном

Британская компания Dale Air разработала аромат, помогающий путешественникам справиться с тоской по дому. Парфюм, созданный на основе запахов различных британских домов, входит в специальный набор «Дом из дома». Набор комплектуется с учетом вкусов конкретного человека, и в нем также присутствуют наволочки, выстиранные привычной маркой порошка; домашнее печенье, пакетики с любимой маркой чая и mp3-плеер, на который можно записать голоса родственников и домашних любимцев, ругань соседей и вой сигнализации под окном.



Каша в голове? Учись готовить!









Посмотреть все конкурсные работы можно в Интернете – **http://www.sostav.ru/competitions/gastronom2009/**

Надо ли убеждать наших читателей, что уметь вкусно готовить – это важно, нужно, здорово, интересно, а в условиях экономического кризиса еще и выгодно? Нет, конечно! Но вместе с популярным сайтом о рекламе и маркетинге Sostav.ru мы предложили креаторам убедить в этом тех, кто еще сомневается в своих кулинарных талантах, чтобы они начали регулярно читать журнал «Гастрономъ» и/или записались на занятия в нашей замечательной кулинарной студии.

Авторитетное жюри во главе с лауреатом Государственной премии России дизайнером Андреем Логвиным рассмотрело 153 работы из России, Украины, Белоруссии и Казахстана и выбрало пятерку лучших.

Гран-при достался Алексею Михайлову из Москвы за плакат «К доске!», в тройке победителей – Денис Корнев (Москва), Игорь Шихов (Вятка), Павел Дубов (Санкт-Петербург), специальный приз (набор кулинарных книг, изданных «Гастрономом» и «Эксмо») присужден москвичу Сергею Фетисову.

Кстати, в сентябре эти работы будут представлены на Московском международном фестивале рекламы, где их оценит интернациональное жюри.

■ За призы благодарим спонсоров – компанию Moulinex и сеть магазинов домашней утвари Williams & Oliver.



«Готовлю я съедобно, но невкусно»

Алексей Кортнев, подаривший нам «Овощное танго» и другие замечательные песни, известен еще как актер, шоумен, переводчик мюзиклов, сочинитель рекламы и коллекционер пивных бутылок

– Алексей, когда ты был маленьким, существовал ли в твоей семье культ еды?

– Нет. Ели мы всегда просто, хотя и вкусно. А чтобы стол ломился от еды, такого за нашим домом я не помню. Мама у меня замечательно готовит, но она приверженец, я бы сказал, французского подхода к питанию: хорошего понемножку. Ярче всех кулинарными талантами в семье блистала бабушка Тамарушка, Тамара Филипповна – наполовину украинка, наполовину полька. Вот она была спец по украинской кухне, делала совершенно сногсшибательные вареники – с творогом, вишней и другой вкуснятиной. Летом, в каникулы, бабушка кормила меня как на убой!

– Женщина твоей мечты должна обладать кулинарными способностями?

– Совсем не обязательно. Ни одна из моих бывших жен – Ира Богушевская, Юлия Рутберг, ни Амина Зарипова, на которой я женат сейчас, не должны были быть поварихами. Я же совершенно сознательно выбирал девушку определенного типа

и образа жизни и, когда женился, абсолютно не рассчитывал, что она будет обязательно хорошо и много готовить.

– Следует ли из этого, что дома ты питаешься аскетично?

– Я даже не могу вспомнить, что ж я такое дома ем? Ну сыр, колбасу... Да я и ем там толком один раз в день. Утром – пакет кефира или пара яиц, а днем иду в ресторан.

– Тогда, наверное, ты – хороший знаток московских ресторанов?

– Думаю, неплохой. Хотя я нашел уже почти в каждом районе Москвы по одной точке, про которую точно знаю, что там хорошо жарят стейк и готовят рыбу, а мне этого вполне достаточно. Иногда я экспериментирую с меню, но очень аккуратно. Увы, мне приходится следить за тем, что и сколько я ем, иначе меня страшно разносит. Так что основные мои эксперименты лежат в области мяса на гриле.

– И где это делают, на твой вкус, лучше всего?

– Я очень люблю все «Гудманы», потому что это гарантия качества. Но есть у меня и любимый рыбный ресторан – «Порту Атриум» на Ленинском проспекте. Там португальская кухня. Я долго жил в доме, где он располагается, и убедился в прекрасных качествах этого заведения.

– «Несчастному случаю» недавно стукнуло двадцать пять. Раньше в вашей группе был культ алкогольных напитков. Чего стоили презентации с обязательным портвейном! Не появился ли с годами крен в сторону еды?

– Нет, у меня по-прежнему более трепетное отношение к алкоголю, нежели к закуске. Правда, я уже не вижу поводов для веселья и долгих посиделок, как прежде. У нас теперь практически непьющая группа, то есть употреблением спиртных напитков серьезно никто не занимается.

– И какие у тебя нынче предпочтения?

– Очень широкие. Даже пиво иногда пью. Единственное, я стараюсь держаться в рамках хорошего качества.

– Ты довольно много путешествуешь. А воспоминания о поездках у тебя ассоциируются с тем, что и где ты ел?

– Не всегда, но я точно помню, что в Мюнхене был в «Хофбройхаусе», в Барселоне на пирсе ел свежих морских гадов, а на Олимпиаде в Пекине закусывал жареными скорпионами и червяками. Конечно, это очень интересно, это нужно попробовать, это запоминается. И потом, безусловно, в еде отражается культура нации. И причем очень ярко, ведь еда – это концентрация энергии, и каждая нация ее концентрирует так, как свойственно только ей.

– Пекинские рестораны сильно отличаются от наших заведений китайской кухни?

– Вовсе нет! У нас в Москве есть несколько абсолютно аутентичных китайских ресторанов. Как правило, они не слишком раскручены и мало известны широкой публике. Есть ресторан в гостинице «Салют» на Ленинском проспекте, не помню, как он называется, он часто менял названия. Есть совершенно фантастический ресторан на улице Кржижановского, который по-русски вообще никак не называется: иероглифы над входом – и все. И там готовят свои для своих, но при этом двери открыты для всех желающих. Есть совершенно замечательный корейский ресторан – я тоже не воспроизведу его название – в бывшей гостинице «Орленок», нынче «Корстон». Это южнокорейская гостиничная сеть. Вот где можно не сомневаться, что повара привезли действительно из Сеула и поставили его готовить, чтобы все было так, как на родине. Кстати, корейский обед приятен тем, что вначале подают двенадцать салатов, которые по мере съедания возобновляются. Так что можно наесться только ими.

– А на родине китайской кухни что-то все-таки удивило?

– Знаешь, ничего потрясающего я там для себя не открыл. Но было очень занятно перехватывать на улице. Вечером недалеко от нашей гостиницы возникал обжорный ряд, где жарили всяких гадов ползучих плюс продавали веера, тюбетейки, воздушных змеев и прочий ширпотреб.

– Доводится ли «Несчастному случаю» играть в тех местах, где едят?

– Мы регулярно играем на свадьбах, юбилеях, корпоративах. Ничего ужасного, для музыкантов это как ходить на службу в офис. Такая рутина... Но все-таки когда мы играем, никто не ест. Уже давно. Мы отбиваем аппетит!

– Творческий процесс требует от тебя какой-то специальной подпитки?

– Грызть – вот что действительно помогает сосредоточиться. Бывает, что я лопаю семечки непрерывно, потому что не курю, а нужно какое-то монотонное действие – мелкая моторика, как известно, способствует мыслительному процессу. Кто-то завязывает и развязывает узелки, кто-то четки перебирает, а я грызу семечки. Но только во время писанины.

– Ты бываешь в модных московских заведениях, допустим, в ресторане молекулярной кухни или там, где кормят в кромешной тьме?

– Молекулярную я бы разочек попробовал – это любопытно, да пока ноги не донесли. А что касается пафосных заведений, то, во-первых, мне денег жалко, а во-вторых, я совершенно не жалую гламур ни в каких его проявлениях. Мое любопытство не идет дальше толщины и качества прожарки стейка.

– А где вы обедаете с детьми?

– С Арсением и Афанасием мы ходим в «Елки-палки». Там им подают очень простое, но забавное и вкусное блюдо: из паровых котлеток на тарелке делают два глаза с бровями, украшают улыбочкой из кетчупа и раскладывают картошку, как бороду, – и дети совершенно счастливы. Едят лучше, чем дома. Да у нас, правда, и дома нет проблем с едой: оба тратят много энергии и все время голодные. Ну, и в супермаркетах, конечно, бываем. Покупаем и вкусные мелочи, и фрукты.

– Как там в твоей песне: «В своих скитаниях по дебрям магазинов мы натыкаемся на трупы апельсинов...»

– Одними апельсинами их не прокормишь. Домой мы стараемся покупать хороший мясной фарш, сосиски без сои, хотя соя сама по себе для здоровья полезна.

– И без генно-модифицированных добавок?

– Про эти добавки я ничего не знаю, но как человек с физико-математическим образованием думаю, что это все ерунда, будто они как-то могут повлиять на здоровье человека. Просто способ сделать натуральный продукт дороже.

– Фермерское лобби?

– Да, абсолютно. Это как разговоры про то, что нельзя разогревать продукты в микроволновой печи, потому что от этого у них разрушаются межмолекулярные связи и вообще они модифицируются. Я просто хорошо знаю, как работает микроволновка, и уверен, что ничего подобного там не происходит: продукт просто нагревается – и все! Вообще знание физических и химических процессов хотя бы на уровне средней школы избавляет и повара, и едока от многих страхов.

– Тебе самому доводилось готовить?

– Только когда я с родителями и одноклассниками ходил в походы, тогда варил и кашу, и суп литрами. Да и сейчас, я думаю, смогу приготовить все, что угодно, – это будет съедобно, но невкусно.

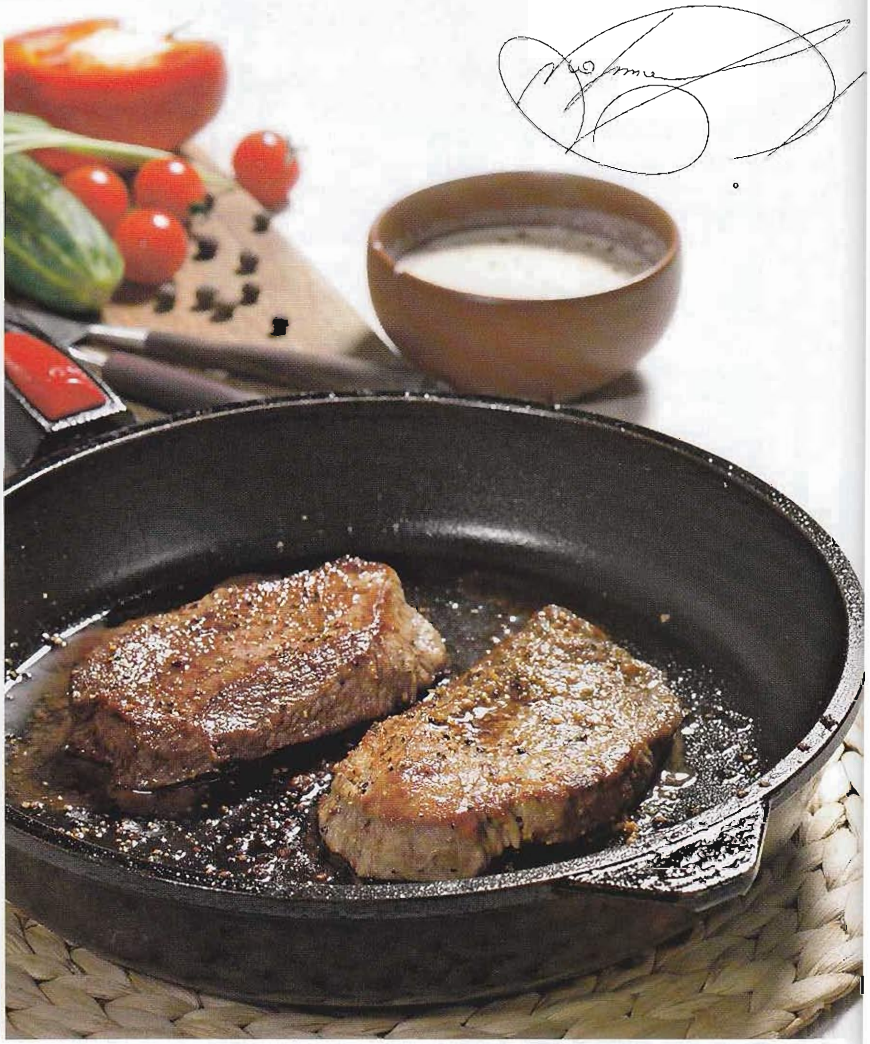
– А ты принимал когда-нибудь участие в кулинарных телешоу?

– Пару раз я приходил на передачи к Андрею Макаревичу и Ване Урганту просто потому, что они – мои друзья, и только на этих основаниях и при условии, что сам я ничего готовить не буду! Хотя что-то, конечно, изобразил – сварил креветки, вот это я очень хорошо делаю.

– Еще бы, учитывая, что твоей коллекции пивных бутылок, собранных со всего мира, хватило для строительства одной из внутренних стен дома... Расскажи все-таки, как ты варишь креветки.

– Хитрость – в бульоне, в котором они разогреваются, и в соусе. Бульон надо варить заранее! Большая ошибка отправлять замороженные креветки в кипяток и лишь потом добавлять специи. Это абсолютно бессмысленно: креветки уже вареные и доводить до кипения их нельзя ни в коем случае, надо остановиться где-то на 80–90 градусах, но в этом случае специи просто не успеют раскрыть свой букет. Поэтому сначала кипятишь воду, потом добавляешь соль, желательно перчики халапеньо, черный перец горошком, укроп, лавровый лист и всю эту смесь варишь. Потом туда пару килограммов креветок – хлоп! Все сразу остывает, а когда начинает нагреваться, добавляешь сливочное масло, чтобы на поверхности образовалась пленка, тогда испарение будет меньше и аромат лучше сохранится. И на последних минутах – немного коньяка или виски, в зависимости от того, какой привкус нравится. Если креветки с икрой, то бульон будет еще вкуснее. Тем временем смешиваешь нежирную сметану и нежирный майонез в пропорции один к одному, добавляешь несколько ложек соевого соуса, давленый чеснок и табаско, взбиваешь, а потом в этот соус обмакиваешь очищенные креветки. Именно это блюдо я изображал в «Смаке». Когда прозвучало: «Стоп, камера!» – съемочная группа минуты за три все съела. Просто пока у меня кипело, булькало, Андрей уже разливал пиво, и слюни у всех висели до пола, как у бульдогов…

Екатерина Алексеева



Стейк с соусом из виски

2 порции

Что нужно:

- 2 говяжьих стейка из поясничной части, по 300 г каждый
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

- 4 ст. л. односолодового виски
- 150 мл сливок жирностью не менее 30%
- 1 ст. л. жирной сметаны
- 2 зубка чеснока
- по щепотке сухого базилика и орегано
- 1 ч. л. смеси перцев горошком
- соль на кончике ножа

Что делать:

Натереть стейки солью и перцем со всех сторон. Разогреть сковороду с толстым дном, влить масло, через 30 сек. положить стейки. Обжарить на сильном огне, по 1 мин. с каждой стороны, переложить в прогретую форму для запекания, поместить в разогретую до 200 °С духовку. Готовить, перевернув 1 раз, по 4–6 мин. с каждой стороны, в зависимости от желаемой степени прожарки. Измельчить чеснок. Приготовить соус в той сковороде, где жарилось мясо: влить виски, на среднем огне довести до кипения, соскрести все корочки со дна. Добавить чеснок, крупно размолотые горошины перца, базилик, орегано и соль. Через минуту влить сливки, уварить наполовину. Снять с огня, добавить сметану, перемешать и подать к горячему стейку.

Новый млечный путь

О пользе и вреде молока разговоров ведется немало. И часто они не утешают тех, кто привык видеть в своем стакане жидкий белый напиток. Выход есть: например, приготовить «немолочное» молоко

Тем, кто уже не считает себя младенцем, некоторые диетологи не рекомендуют увлекаться молоком. Во-первых, с возрастом иногда пропадает способность расщеплять молочный сахар – лактозу, и только особо везучие взрослые могут нормально усваивать молоко. Среди северян их, правда, большинство, но вот, скажем, население Африки, Америки, Азии и Австралии до появления европейцев вообще не использовало молоко животных. Во-вторых, белок коровьего молока может вызывать аллергию. В-третьих, пить молоко мешают определенные убеждения. Однако успокоим всех, у кого этот напиток провоцирует проблемы со здоровьем, кто страдает от невозможности выпить молочка в пост и строгих вегетарианцев. «Молоко» можно сделать из круп и орехов. Причем практически полноценное, богатое белками, минеральными веществами, витаминами и железом и совсем не содержащее холестерина.

Сосновый сбор

Впервые мы познакомились с растительным молоком в Приморье, когда вместе с местными охотниками отправились в тайгу «шишковать». Процесс сбора завершился странной процедурой. Бывалые аборигены развели костер и, когда он почти прогорел, натыкали в золу шишек – в воздухе запахло печеным орехом. Затем в пеньке выдолбили ступу, ошелушили горячие шишки, истолкли орехи, переложили кашицу в котелок, заполнив его примерно на треть, залили водой, энергично размешивая, а затем сняли ложкой всплывшие скорлупки. В котелке осталась белая жидкость, похожая на молоко, только чуть слаще.

Такое кедровое молоко и кедровые сливки известны на Руси издавна, особенно сибирякам. В этом краю принято долгими зимними вечерами неспешно вести «сибирский разговор» – то есть молча лузгать кедровые орешки. Хотя эпитет «кедровые» весьма условен, ведь орехи на самом деле сосновые. Настоящий кедр растет в Ливане, а наша сибирская сосна была названа «кедром» первыми переселенцами лишь в XV веке...

В кедровом молоке больше жира, фосфора, марганца, белков и микроэлементов, чем в обычном коровьем, и процесс его домашнего приготовления выработан веками. Ядрышки подсушенных в печи орехов растирают в ступе, постепенно добавляя горячую воду, кашицу переливают в чугунок и в русской печи доводят до кипения. Сливки готовы. Если теперь в них добавить кипяченую воду, получим постное, или кедровое, молоко.

Опиум для народа

По эту сторону Уральских гор кедровая сосна практически не растет, и здесь издавна было известно маковое и конопляное молоко. Хорошая компания, если учесть скверную репутацию этих растений! Правда, опий (высохший на воздухе млечный сок опийного мака) получают только из незрелых коробочек, а молоко из зрелых семян, которым наши предки заменяли коровье во время долгих постов, опасности не представляет.

Маковое и конопляное молоко готовили примерно так же, как и кедровое, – семена запаривали в глиняном горшке, а затем растирали, постепенно подливая горячую воду, отстаивали и отжимали через ткань, иногда подслащивая сахаром или медом. В результате получали «сочиво», напоминающее топленое коровье молоко. Им заправляли супы и постные каши, добавляли его в тесто для пирогов, а кутью из обдирной пшеницы – главное рождественское блюдо – ели, непременно полив маковым молоком, им же и запивали. Гороховый кисель подавали с конопляным молоком, а из густого макового молока наши деды умудрялись даже делать творог: молоко кипятили с солью и небольшим количеством лука, отчего оно створаживалось в крутую массу – знатное дополнение к постным блинам.

Миндальная корова

В Европе роль главной «растительной коровы» взял на себя миндаль, который в Средиземноморье выращивают уже более двух тысяч лет. Принцип приготовления миндального молока все тот же: ядрышки ореха (обычно смесь сладкого и горького) запаривают, снимают с них кожицу, толкут, постепенно добавляя воду, затем процеживают.

Если вдуматься, лучшего заменителя молока во всем христианском мире не сыщешь. И дело не только в постах – например, одно из знаменитых французских блюд – явно не постные голуби в миндальном молоке; на Сицилии подобным образом готовят тунца; в Германии к форели и другой нежной рыбе до сих пор иногда



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Михаил Кокарев, шеф-повар кафе «Пралине»:

– Тот, кто не имеет ничего против коровьего молока, для разнообразия может приготовить кокосовое молоко с его использованием. Пол-литра коровьего молока жирностью три-пять процентов разбавьте стаканом кипяченой воды, а затем добавьте 300 граммов мелко порубленной или натертой на терке мякоти кокоса (кокос нужно очистить и от скорлупы, и от темной кожицы). Взбейте эту смесь в блендере, доведите до кипения и варите на небольшом огне 20–30 минут. Дайте настояться 10–15 минут, снова взбейте в блендере и процедите. Получившееся кокосовое молоко можно использовать для приготовления молочных каш (рисовой или манной), основных блюд, например, курицы в кокосовом молоке, фруктовых десертов.



Мини-сэндвичи с томатно-соевым дипом

6–12 порций

Что нужно:

12 кусков зернового хлеба для сэндвичей
250 г тертого сыра чеддер
3 пера зеленого лука
10 оливок без косточек
половина красного сладкого перца
2 ст. л. горчицы по вкусу
оливковое масло «экстра вирджин»

Для дипа:

1 стакан соевого молока без сахара
800 г рубленых помидоров в собственном соку
1 средняя луковица шалота
2 зубка чеснока
маленький пучок базилика
2 ст. л. сухих соевых сливок
1 ст. л. рисовой муки или кукурузного крахмала
1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
1 лавровый лист
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Для дипа измельчить базилик, лук и чеснок. Обжарить в масле лук и чеснок, 10 мин. Добавить помидоры с жидкостью, базилик и лавровый лист, довести до кипения, посолить, готовить на небольшом огне 30 мин., помешивая. Удалить лавровый лист. Смешать молоко с рисовой мукой и сухими сливками, добавить в сковороду и, помешивая, готовить 5 мин. Взбить блендером, приправить солью и перцем, остудить. Для сэндвичей измельчить лук, перец и оливки, смешать с сыром. Смазать куски хлеба с одной стороны горчицей, на половину кусков выложить сырную массу, поместить сверху оставшиеся куски хлеба, накрыть сэндвичи доской и прижать. Острым ножом разрезать сэндвичи на 4–6 частей. Разогреть немного масла в большой сковороде, обжарить сэндвичи под крышкой с обеих сторон до румяной корочки (сыр внутри должен расплавиться), при необходимости подливая масло. Подавать немедленно, с томатным дипом.



подают тертый хрен, смешанный в пропорции 1:1 с миндальным молоком. Наконец, великий испанский кудесник Ферран Адриа в своем «Бульдожке» (El Bulli), который несколько последних лет признается лучшим рестораном мира, одну из своих знаменитых пенок-эспум готовит из миндального молока с трюфельным соком.

А из упоминаний этого продукта в литературе можно составить целую книгу. О миндальном молоке с овсяным киселем говорит Шмелев в «Лете Господнем»; Эдмон Ростан в «Сирано де Бержераке» описывает рецепт миндального печенья, где рекомендуется, естественно, одноименное молоко; Александр Дюма, славившийся искусством составлять салаты, очень уважал салат с трюфелями, который заправлялся, в зависимости от настроения мэтра, шампанским, ликером или миндальным молоком. А уж рецептов постных блюд с миндальным молоком в книге смолянки Елены Молоховец просто не счесть. На миндальном молоке делали бланманже: добавляли в него сахар и желатин, хорошенько размешивали, разливали по формочкам и ставили в лед; готовили миндальный суп с отварным рисом, заварной миндальный крем и миндальный соус. Им же заправляли постную манную кашу – рекомендовалось в самом конце переложить кашу «в серебряную кастрюлю, посыпать мелким са-

Том кха кай, куриный суп на кокосовом молоке

6 порций

Что нужно:

300 г филе куриных грудок
3 стакана кокосового молока
1 стакан куриного бульона
5 маленьких тайских чили
1 стебель лимонного сорго
3 см свежего корня калгана или имбиря
5 листьев кафрского лайма или цедра 1 лайма
1 ст. л. коричневого сахара
4 ст. л. рыбного соуса нам пла
1 ст. л. пасты чили
сок 1 лайма
маленький пучок кинзы
рис жасмин для подачи

Что делать:

Куриное филе нарезать небольшими ломтиками. У лимонного сорго снять внешние подсохшие листья, удалить верхушку, 6–7 см нижней части стебля слегка разбить молотком или рукояткой тяжелого ножа, нарезать наискосок кусочками длиной 1,5 см. Чили слегка раздавить ножом. Калган или имбирь очистить, нарезать тонкими ломтиками. Листья лайма (или цедру) тонко нарезать. У кинзы отделить листья от стеблей, стебли измельчить. В кастрюлю влить бульон и половину кокосового молока, размешать до однородности. Добавить калган, лимонное сорго, листья лайма и стебли кинзы. Довести до кипения на небольшом огне, положить кусочки куриного филе. Готовить 10 мин. Добавить чили, пасту чили, сахар, рыбный соус, тщательно размешать, увеличить огонь, довести до кипения, готовить 1 мин. Снять с огня, влить прогретое оставшееся кокосовое молоко, сок лайма, всыпать листья кинзы и подавать немедленно, с горячим рассыпчатым тайским рисом.





Миндальное молоко с бананом и куркумой

2 порции

Что нужно:

- большая горсть сырого миндаля
- 3 больших мягких вяленых финика
- 3 стакана минеральной воды без газа
- 1 большой банан
- 1–2 ч. л. меда
- 1/3 ч. л. молотой куркумы
- 2–4 кубика льда
- морская соль на кончике ножа

Что делать:

Миндаль замочить в холодной воде на 2 ч. Затем слить воду, залить миндаль кипятком на 5 мин., обдать холодной водой и очистить от кожицы. У фиников удалить косточки. Залить миндаль и финики минеральной водой на 4 ч. Затем взбивать блендером до однородности, 5–7 мин. Процедить через полотняную салфетку, аккуратно отжимая (миндальные выжимки больше не понадобятся). Вернуть миндальное молоко в блендер, добавить все оставшиеся ингредиенты, еще раз взбить до однородности. Разлить по охлажденным бокалам, подавать немедленно.

Пряное рисовое молоко

4 порции

Что нужно:

- 1 стакан коричневого риса басмати
- 6 стаканов минеральной воды без газа
- 2–3 ст. л. коричневого сахара
- 6–7 коробочек кардамона
- свеженатертый мускатный орех на кончике ножа

Что делать:

Вынуть из коробочек кардамона семена, раздавить их плоской стороной ножа. Рис залить 4 стаканами минеральной воды, добавить семена кардамона и мускатный орех. Закрыть и оставить в прохладном месте (но не в холодильнике) на 10–12 ч. Затем влить смесь в блендер, добавить сахар, включить мотор и, вливая тонкой струйкой оставшиеся 2 стакана воды, взбить до однородности. Процедить получившуюся смесь через полотняную салфетку, аккуратно отжимая рисовое молоко. Поставить в холодильник на 20 мин. и подавать.

Хлеб на соевом молоке с семечками и медом

12–14 порций

Что нужно:

1 кг муки
20 г сухих дрожжей
2 стакана соевого молока
1/2 стакана микса из семечек (льняных, кунжутных, тыквенных, подсолнечных)
4 ст. л. гречишного меда
3 ст. л. растительного масла плюс еще для смазывания
щепотка сахара
2 ч. л. морской соли среднего помола

Что делать:

В большую стеклянную или керамическую миску влить 1/3 стакана теплой (37–40 °С) воды. Добавить сахар и дрожжи, оставить на 10 мин., чтобы дрожжи вспенились. Влить теплое (37–40 °С) соевое молоко, добавить мед, масло и соль. Всыпать просеянную муку, отложив 1 стакан, замесить тесто. Вымешивать 10–15 мин., примерно в середине процесса добавив семена. Тесто должно быть эластичным и мягким, но не липнуть к рукам (при необходимости всыпать оставшуюся муку). Смазать маслом чистую миску, выложить в нее тесто, накрыть полотенцем, поставить в теплое место для подъема на 1,5 ч. Смазать маслом 2 прямоугольные формы для выпечки размером примерно 22 х 15 см. Тесто обмять, разделить пополам, выложить в формы. Накрыть, поставить в теплое место подниматься на 1 ч. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 40–45 мин. Вынуть из форм, остудить на решетке.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Майя Саккуззо

Никогда раньше не использовала при выпечке соевое молоко вместо коровьего, но результат мне понравился. Хлеб получился очень вкусным. По цвету и текстуре существенных различий я не заметила, а во вкусе заметен характерный «ореховый» привкус сои. Для получения золотистой корочки я смазывала хлеб все тем же соевым молоком. Считаю, что это очень подходящий рецепт для людей, страдающих аллергией на лактозу, и для тех, кто любит готовить тесто заранее, а потом замораживать его в холодильнике.



Испанские сладости

Во время поездки в Барселону мы обратили внимание на белый сладковатый напиток, который испанцы называют «орчатой» и готовят, вымачивая в воде толченые орехи (чаще миндаль) или зерна (рис). Орчату подслащивают сахаром, ароматизируют корицей или ванилью и подают холодной, а попробовать ее можно в барах-орчатериях. Иногда орчату на некоторое время помещают в морозилку – такая ледяная кашка великолепно освежает в жаркий день. Есть в Испании орчата и пооригинальнее: в Андалусии популярно «молоко» чуфы, мелких сладких клубеньков величиной с миндальный орех; валенсийцы тоже пьют похожую на молочный коктейль чуфовую орчату, только макая в нее рогалики. А когда-то подобный напиток готовили из ячменя.

жаром, заглясеровать железной лопаткой и подать отдельно мелкий сахар». Обратите внимание – в серебряную кастрюлю, а не в какую-то там эмалированную миску! Каша, пусть и миндальная, – мать наша, поэтому требует уважения.

Зерно успеха

На Западе, в свете концепции «здорового питания», сегодня производят многочисленные виды молока из зерновых: овса, ячменя, спельты, пшеницы однозернянки, сои, риса и киноа. Внешне все они похожи на обычное коровье, однако в них меньше белков и больше углеводов и, кроме того, их часто дополнительно обогащают витаминами, минеральными веществами, например кальцием и железом, а также различными вкусовыми добавками – ванилью, шоколадом и т.п.

Процесс приготовления рисового молока, появившегося и на наших прилавках, даже в домашних условиях несложен. Вот один из вариантов: 1/2 стакана риса отваривают до полной мягкости в 4 стаканах воды (можно добавить ароматизатор – ваниль, корицу), остужают, измельчают в блендере до однородности, дают отстояться около часа и процеживают через марлю. Основная польза рисового молока заключается в том, что оно богато клетчаткой, снижающей уровень холестерина и поддерживающей постоянный уровень сахара в крови, кроме того, оно богато кальцием, витаминами A и D, поэтому особенно полезно для укрепления костей.

Овсяное молоко делают из овсяных хлопьев или необрушенного овса: их варят около часа, размалывают в блендере (туда же можно добавить, например, кусочки банана), процеживают и хранят в холодильнике, а перед употреблением хорошенько взбалтывают. Можно еще проще: большую чашу заполнить на треть овсянкой, долить доверху водой, перемешать, дать ночку постоять, а утром процедить – полезное овсяное молоко готово.

Графины с пальм

Тур Хейердал в «Путешествии на Кон-Тики» писал: «Свежие, зеленые, полные молока кокосовые орехи свешивались с пальм подобно графинам». Точное сравнение, если учитывать, что эти орехи не только кормят половину земного шара, но и поят. Внутри кокоса образуется бесцветная кисловато-сладковатая жидкость, прекрасно оживляющая в жару и спасающая от похмелья. Правда, это вовсе не «кокосовое молоко», как думают многие, а «кокосовая вода». Кокосовое же молоко готовится специально.

По мере созревания ореха содержание капель масла в жидкости возрастает, и она превращается в эмульсию, сходную с коровьим молоком. При дальнейшем созревании эмульсия густеет и затвердевает, превращаясь в орехообразную массу. Для того чтобы сделать хорошее кокосовое молоко, нужен очень спелый кокос. Сначала орех натирают, стружку заливают кипятком (1:4) и оставляют, пока вода не остынет. После этого массу процеживают сквозь марлю. Теперь жидкость должна отстояться примерно час. Более густая часть – это кокосовые «сливки», более жидкая – «молоко». Консервированное кокосовое молоко экспортируется во многие страны и служит неплохим заменителем свежего. А вот кокосовый порошок, растворенный в воде, будет похуже – полуфабрикат!

Тайские повара добавляют кокосовое молоко в мясные и рыбные блюда, супы и десерты – оно придает им приятную ореховую ноту и оттеняет остроту специй. В кокосовом молоке варят сладкую лапшу и клейкий рис, который затем подают с ломтиками манго. Очень популярен суп с галангой том кха, который готовят на кокосовом молоке с курицей, морепродуктами или грибами. Его часто подают в скорлупе кокосового ореха – выглядит очень празднично.

Один из любимых тайских десертов – сонгкайя, нежный крем из кокосового молока, яиц и сахара, – тоже подают в скорлупе кокоса. Есть еще сладости на базе рисовой муки – кханом, «молочный рис»: клейкий рис смешивают с кокосовым молоком, обертывают в банановый лист и варят на пару, добавляя свеженатертый кокос или кусочки бананов.

Напиток от Лю Аня

Китайцы и японцы, как и тайцы, практически не употребляют животное молоко и с успехом заменяют его не только кокосовым, но и соевым. Этот полезный продукт появился в Китае во II в. до н.э. – по легенде, автором его изобретения стал философ Лю Ань (китайские мудрецы никогда не чурались таких низменных предметов, как хлеб насущный). Старенькая матушка мыслителя, с возрастом утратившая зубы, вздыхала и все повторяла, как бы ей хотелось вновь почувствовать вкус любимых соевых бобов. Лю Ань, немного покумекав, придумал соевое молоко, а заодно и соевый сыр тофу, удивительный продукт-хамелеон, способный принимать вкус той пищи, с которой приготовлен.

Соевое молоко чрезвычайно ценно и питательно, так как содержит протеинов в два раза больше, чем коровье, а кроме того, богато железом, витамином E и лецитином, в нем мало насыщенных жирных кислот и совсем нет холестерина. Готовят его так. Отборные, хорошо очищенные желтые или зеленые соевые бобы моют в холодной воде, оставляют на 24 часа набухать, затем растирают, подливая воду, перекладывают в посуду, куда доливают еще воды, добавляют сахар, соль, несколько часов отстаивают, процеживают и слегка отжимают. Жидкость кипятят 10–15 минут, и «молоко» готово – его можно пить в натуральном виде или добавлять в тесто, каши и т.д. Кстати, соевое молоко со временем закисает и створаживается. И из него можно готовить не только соевый сыр, но и кефир.

На Западе соевое молоко стало популярным в пору увлечения вегетарианством, хотя его использование просто

Граните из кофе и орехового молока

6–8 порций

Что нужно:

120 г сырого фундука
50 г зерен кофе арабика (некислых сортов)
7 стаканов минеральной воды
1/2 стакана коричневого сахара мусковадо
1/2 стакана коричневого сахара демерара
1/2 ч. л. молотой корицы
соль на кончике ножа

Что делать:

Фундук насыпать ровным слоем на противень, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 7–10 мин. Горячий фундук насыпать на большое полотенце, энергично потереть орехи в полотенце, чтобы избавиться от шелухи. Залить оставшиеся орехи большим количеством холодной воды и оставить на 10–12 ч. Затем откинуть на дуршлаг, положить в блендер, всыпать сахар мусковадо, влить 4 стакана минеральной воды. Взбивать блендером до однородности, 5–7 мин. Процедить через полотняную салфетку, аккуратно отжимая (ореховые выжимки больше не понадобятся). Влить получившееся ореховое молоко в плоскую посуду и поставить в морозильник на 1 ч. Затем перемешать вилкой и вернуть в морозильник. Замораживать еще 3 ч, периодически перемешивая. Для кофейного граните смолоть кофе, залить оставшимися 3 стаканами минеральной воды, добавить соль, на минимальном огне довести до кипения, снять с огня, добавить сахар демерара и корицу, полностью остудить, процедить через очень мелкое сито. Заморозить в плоской посудине точно так же, как граните из орехового молока. Вынуть оба вида граните за 5 мин. до подачи, энергично перемешать, разложить по бокалам сначала ореховый граните, сверху выложить кофейный, подавать немедленно.



безгранично. Китайцы подают его на завтрак холодным или горячим, с выпечкой. Японцы на его базе иногда делают бульон для популярных блюд набемоно. Корейцы из соевого молока и лапши готовят холодный суп конгуксу. В Малайзии любят соевое молоко, подслащенное сахарным сиропом, а в Таиланде – соевое молоко со вкусом красной фасоли и ячменя. Кстати, в современном мире традиционными добавками не ограничиваются, особенно когда речь идет о готовом напитке. Жаждущие разнообразия потребители могут найти соевое молоко с какао, ягодами, морковью, женьшенем, каштаном и даже с коллагеном – последнее, видно, о-очень полезно для кожи.

Общепризнанно, что соя, помимо всех своих полезных свойств, еще и улучшает у мужчин эрекцию. Недавно газета «Аргументы и факты» сообщила: установка для производства соевого молока уже больше года работает в московской столовой Дома правительства. Поэтому, как успокаивает нас газета, «импотенция правительству не грозит! А поставив эксперимент на себе, оно, глядишь, и о народе подумает...» Будем ждать.

Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

Коронованные особо

Королевский устричный гриб лучше всего запекать на решетке или есть сырым, можно его тушить и жарить, добавлять к мясу, овощам, пасте и дарам моря, использовать для приготовления соусов и супов. Только обращаться с этой царственной особой надо, как и полагается, бережно и с пониманием

Королевский устричный гриб (*King oyster mushroom*) – благородный родственник нашей вешенки – почти идеален. Один из самых вкусных среди культивируемых, и ножка его в этом отношении ничем не уступает шляпке. Готовится этот гриб очень быстро. Его не надо предварительно чистить. После тепловой обработки, по сравнению с шампиньонами, почти не теряет в весе. В бумажном пакете в прохладном месте в течение 10 дней он сохраняет все вкусовые и полезные свойства. А хранить ему есть что. Мясистый, плотный королевский устричный по пищевой ценности почти не уступает боровику; содержит до 35% белка, целый набор незаменимых аминокислот, витаминов и ферментов, способствующих пищеварению.



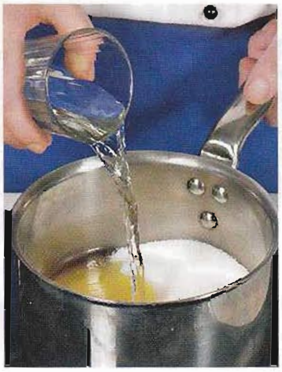
Королевские устричные грибы (Farmson, Корея)

Горячий шоколад с маршмеллоу

Американская нация съедает 41 тонну маршмеллоу в год. У нас эти сладости менее популярны, чем их дальние родственники – зефир и пастила. Пора присмотреться к ним повнимательнее







1 Для маршмеллоу положить сахар и мед в кастрюлю с толстым дном, влить 3/4 стакана воды, поставить кастрюлю на средний огонь и варить, помешивая, до полного растворения сахара. Затем прекратить мешать, довести до кипения. Готовить до 120 °С, пока сироп не достигнет состояния мягкого шарика. Это займет примерно 12 мин.



2 Пока варится сироп, в небольшом сотейнике смешать 3/4 стакана воды и желатин, отставить на 5 мин. Затем поставить сотейник на минимальный огонь и, все время помешивая, нагреть до полного растворения Добавить ванильный сахар, перемешать и снять с огня. Готовый сироп также снять с огня.

Что нужно:

Для маршмеллоу:

2 стакана сахара
1 ст. л. жидкого меда
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
3 ст. л. порошкового желатина
растительное масло для смазывания
по 2 ст. л. сахарной пудры и кукурузного крахмала для присыпки

Для горячего шоколада:

1 л молока
150 г темного шоколада (60% какао)
150 г горького шоколада (80% какао)
1/2 стакана коричневого сахара
2 стручка ванили
10 зерен кофе
морская соль на кончике ножа



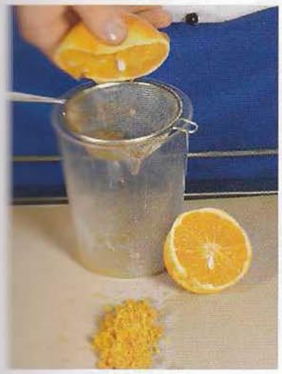
6 Выложить маршмеллоу-массу в подготовленную форму. Смазанным маслом столовым ножом распределить массу равномерно и разровнять поверхность. Оставить при комнатной температуре на 6–12 ч. Масса должна полностью застыть.



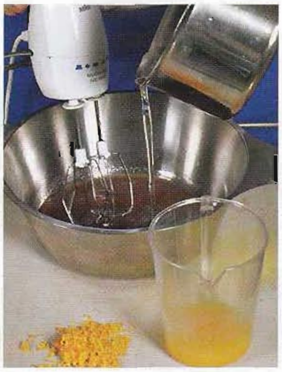
7 Посыпать половиной оставшейся смеси крахмала и сахарной пудры рабочую поверхность. Вынуть маршмеллоу из формы за свободные концы фольги и положить дном вверх на рабочую поверхность. Снять фольгу.



8 Смазать ножницы или большой «шефский» нож маслом. Нарезать маршмеллоу на небольшие квадратики со стороной от 1 до 2 см, смазывая нож после каждого надреза. Нарезать маршмеллоу можно и маленькими формочками для печенья, также смазав их маслом. Присыпать маршмеллоу оставшимся крахмалом с пудрой.



3 Апельсин тщательно вымыть щеткой. Специальным ножом снять с апельсина цедру, порубить цедру как можно мельче. Выжать из апельсина сок, процедить через ситечко.



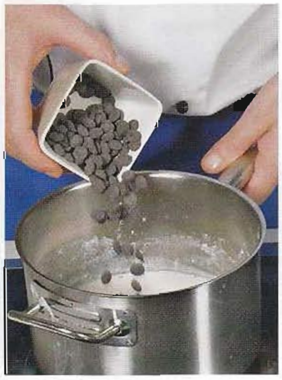
4 Влить желатиновую массу в глубокую миску. Осторожно (сироп может брызгаться!), тонкой струйкой влить сироп в желатин, взбивая миксером на небольшой скорости. Когда вся смесь окажется в миске, добавить цедру и апельсиновый сок, увеличить скорость, взбивать до белого цвета и загустения, 10 мин. Получившаяся масса должна держать форму.



5 Выложить прямоугольную форму фольгой так, чтобы края свешивались с двух сторон. Смазать тонким слоем масла, смешать в миске сахарную пудру и кукурузный крахмал, аккуратно, через ситечко, посыпать форму ровным слоем этой смеси (потребуется около половины, оставшуюся смесь отложить).



9 Для горячего шоколада заранее приготовить молоко: влить в сотейник. Стручки ванили разрезать вдоль пополам, кончиком ножа выскрести семена в молоко, положить стручки, кофейные зерна и сахар. Довести молоко до кипения, снять с огня, закрыть, оставить на 4–8 ч (через 2 ч переставить в холодильник).



10 Настоявшееся молоко слегка нагреть, удалить кофе и стручки ванили. Шоколад мелко порубить, всыпать в теплое молоко, поставить на небольшой огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения шоколада, приправить солью. Шоколад должен быть горячим, но не кипеть.



11 Подогреть широкие чашки – налить в них кипяток, оставить на 5 мин., затем вылить и протереть насухо. Разлить по чашкам горячий шоколад, сверху всыпать несколько кусочков маршмеллоу, остальные маршмеллоу подать отдельно, с чайными ложками, чтобы каждый мог класть конфеты себе в чашку.



Эрик Джонсон, консул США по вопросам прессы и культуры в Санкт-Петербурге:
– Вот уже более ста лет маршмеллоу в США просто предмет культа. У нас они изготавливаются из кукурузного сиропа. В Европе маршмеллоу делают с различными добавками и едят их в «сыром» виде. Мы же с детства привыкаем к «чистому» вкусу этих сладких подушечек – еще когда нанизываем их на палочки и поджариваем над походным костром.

Традиционные вылазки на природу способствовали рождению еще одного классического американского десерта – S'more! (еще!) – десертного «сэндвича» из расплавленного шоколада и поджаренных маршмеллоу между двумя сладкими крекерами «грэхем». Стоит его попробовать, и вам захочется воскликнуть: «Я хочу еще!» (I want some more!).

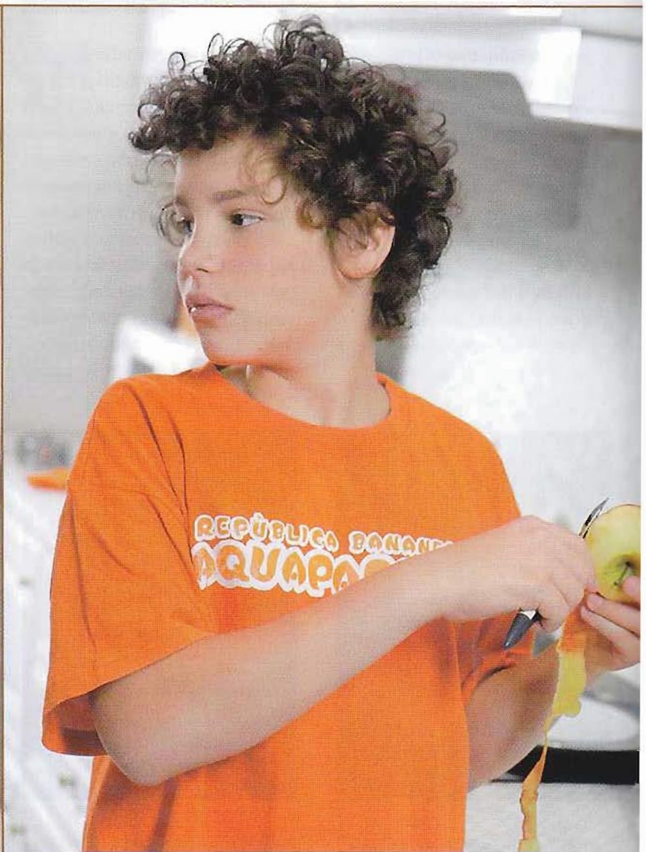
Горячий шоколад с маршмеллоу и мороженое Rocky Road («Каменистая дорога») – с шоколадом, орехами и маршмеллоу – всегда в первой десятке любимых американцами сладостей. Маршмеллоу даже стали атрибутом самого важного праздника – Дня благодарения. Их можно найти и в таких классических праздничных американских блюдах, как глазированный сладкий картофель или салат Jell-O, которые подаются к индейке.

Будь готов!

Порой их так трудно уговорить поесть, зато готовят они с большим удовольствием! Потому что кухня – еще одна площадка для игры. К тому же юные повара не прочь порассуждать о своем кулинарном прошлом, настоящем и будущем



Дина Немцова,
7 лет:
– Я люблю и есть, и готовить. Но готовить гораздо интереснее! И для жизни важнее. Как девочка будет кормить своего мужа, если она готовить не умеет? Вот, например, зеленый горошек. Я жарю его с чесноком, хлебными крошками и соевым соусом. Очень вкусно! А готовлю я не только дома – мы с Антоном помогаем нашей маме вести телепередачу «Мамина кухня».



Антон Немцов,
14 лет:
– Я ничуть не расстроюсь, если моя будущая жена будет готовить в несколько раз хуже, чем я. Не хочет – не надо, нельзя никого заставлять! Я буду все делать Готовить – это не ремесло, это большей частью искусство.

Летом я живу на Волге, а там много рыбы. На свой день рождения я варил уху. Еще люблю всю семью кормить завтраком. А вообще готовить я начал с четырех лет. Можете не верить, но первым моим блюдом был пирог. Некоторые рецепты я редактирую – дополняю или упрощаю. А придумать рецепт нового оригинального блюда – это достижение на уровне Нобелевской премии.



Всеволод Николаев, 11 лет

– Готовить – это легче легкого! Я, когда вырасту, стану поваром, как мой дедушка. Отучусь и открою свой ресторанчик «У Артема и Севы». Артем – это мой друг. Там будут представлены восемнадцать кухонь: корейская, японская, английская, шведская, русская, европейская и много еще чего. У нас будет хороший ресторанчик! Что такое хороший? Это когда фирменные блюда особенные, когда не очень дорого и когда официант не подходит к тебе каждые пять минут: «Ну, что будете заказывать?»

Нет, ваш журнал я не читаю: времени не хватает. Я обычно подсматриваю, как бабушка готовит. Сам овощи чищу, салаты режу, вместе с мамой прокручиваю, взбиваю. Безе пеку. Когда готовишь с мамой, то всегда все получается.

Вообще-то я всеядный, все подряд ем, но вот грибной суп не люблю! Вы же знаете, что у человека каждый год меняются вкусы. Сейчас мне нравится индейка и куриное филе. Еще у меня есть любимый бутерброд: берете белый хлеб, мажете сливочным маслом, а сверху кусочки чеснока и много-много мелко нарезанной петрушки, кинзы и укропа. Только его не всегда можно есть. Я однажды после пары таких бутеров в театр с родителями пошел, так на меня никто не подумал, а на папу с мамой полз зала оборачивалось.



Александра Троицкая, 10 лет

– Иметь богатого мужа и много денег, конечно, неплохо, но лучше уметь готовить самой! Что я умею делать? Вот гренки, например. Это просто. Но могу морские гребешки приготовить в сливочном соусе с куркумой или салат придумать. Если какое-то блюдо у меня не получается, я не расстраиваюсь, но ужасно раздражаюсь!

А кулинарные передачи я не смотрю: не могу сесть перед телевизором и учиться. Учусь у мамы и бабушки. Бабушка – спец по выпечке, по пирожкам и «Оливье», а мама больше всякие сложности готовит.

Если в гостях какое-то блюдо мне не очень нравится, я начинаю от него увиливать. Попробую и говорю: «Как вкусно! Но что делает это блюдо таким сытным?» Но, кажется, мою хитрость уже все раскусили... Вообще я ужасная сластена. По дороге на рисование мы с мамой заходим в кафе, знаете, там такие блинчики с малиной! Безумно вкусно! Всегда их заказываю. Если мне какое-то блюдо понравится, буду есть только его.

Я, конечно, не собираюсь становиться поваром. Я бы хотела быть ювелиром или дизайнером одежды, правда, вкусы у меня еще не совсем определились. Еще я думаю о профессии зоолога. А может быть, стану художницей или скульптором.

Петр Михалков, 7 лет

– Больше всего я люблю резать! Еще люблю делать заправку для салата – из чеснока, уксуса и масла. Все это перемешиваю и – в салат.

Какой рецепт? А по рецептам я вообще не готовлю! Я готовлю сам по себе, по настроению.

Могу сделать фруктовый салат или овощной с морковкой, в ней же витамины, это полезно. А я предпочитаю полезную еду. Но только вот без вареных яиц – их я совсем не люблю. Вообще яйца я только в тесто для пирогов могу добавить. Конечно, тесто делаю сам, но иногда мне и помогают. Немножко.

Для кого я готовлю? Для семьи и для друзей. Но для друзей все делаю заранее – салаты, печенье, молочный коктейль.

Еще можно испечь шоколадный торт. Или фруктовый. Но, знаете, торт – это очень непросто готовить, это нужно уметь.



Братья **Куликовы,**
9 лет

Андрей:

– Готовить надо уметь каждому, чтобы, например, не умереть с голоду. И когда сам готовишь, то знаешь, какие продукты использованы – хорошие или не очень.

Георгий:

– На даче можно делать коктейль. Это очень просто: достаточно растолочь клубнику и залить молоком. Но самое лучшее блюдо – хот-дог! Мы их тоже делать умеем.

Андрей:

– Блины с вареньем – тоже нормально. Обычно у нас их папа печет, а мы тесто наливаем на сковородку.

Георгий:

– Мы, конечно, братья, но мы разные: Андрей вот совсем не любит рыбу, даже какую-нибудь пиццу с анчоусами не ест. А поесть-то мы любим! Раньше были толстые, сейчас похудели...



Ягода второго плана

Будь я злой мачехой из сказки «Двенадцать месяцев», то потребовала бы в декабре спелого крыжовника. И смеялась бы злорадно: найти его не в сезон сложнее, чем подснежники под Новый год. Но я добрая и великодушно предупреждаю: не пропустите крыжовник, уйдет ведь и не вернется до будущего лета!

Крыжовник отчего-то всегда на задворках: как на дачных, так и на гастрономических. В наши дни мало кто, как тот чеховский герой из одноименного рассказа, открыто объявляет себя поклонником крыжовника. У Чехова, если помните, человек всю жизнь мечтал о рае на земле, представляя его вполне ясно: дом, людская, огород и... крыжовник! У нас же крыжовник и на дачах растет, и на базарах лежит скучающими горками – а мы чаще всего проходим мимо.

А вот, скажем, в Америке люди мимо крыжовника не проходят. Они останавливаются и спрашивают: «А что это такое?» Продавец им объясняет: это, мол, ягодка такая, по вкусу вроде как киви с виноградом, а кому-то больше напоминает клубнику с ананасом, да вы возьмите одну штучку, попробуйте. Ой, отвечает покупатель, вкусно как – и необычно! А что с ней можно делать?

В Америке ведь с крыжовником в 30-е годы прошлого века произошло то, что с виноградом в Крыму в 90-х. Его вырубили почти под корешок, правда, по другой причине: не могли справиться с напавшей на него хворью – неизлечимой в те времена мучнистой росой. В общем, изничтожили кустарник, а обратно он в прежних масштабах не вернулся. Так что обыкновенный зеленый крыжовник в Америке сегодня едят поштучно, усиленно дегустируя, концентрируясь на вкусе и ощущениях – гурманы!

У нас на таком положении терпкий физалис, ягодка из оранжевого китайского фонарика, кузен крыжовника. Его корзинками не собирают, а если вдруг разживешься пригоршнею, то лучше всего бросить ее в тушеные овощи, в рагу из моркови, картофеля, лука и белых кореньев петрушки и сельдерея. Физалис эту простецкую компанию в наших глазах сразу «поднимет» на другой социальный уровень. А крыжовник – он ведь просто вкусный. И нам, к счастью, не приходится раскладывать по полочкам его крыжовенный вкус, родной с детства.

В пору зрелости

Кулинарные книги говорят про крыжовник, что это одна из тех ягод, которые в приготовленном виде вкуснее, чем в свежем. Отчасти это справедливо, потому что ягоды его вкусны и сладки, когда очень спелые и уже не зеленые, а розовые и почти рубиновые. Тогда они напоминают, скорее, пюре, заключенное в капсулу тонкой шкурки. Такой бестелесный крыжовник хорош для всех блюд, куда он отправляется свежим. Например, в салаты – хоть с латуком, хоть с курицей, хоть с креветками. Еще его хорошо есть с творогом, йогуртом или свежим сыром – сочетание в любом случае получается менее банальное, чем йогурт, скажем, с маракуйей.

Из совсем зрелого крыжовника правильно делать густые джемы и соусы – в нем много пектина, а это способствует застыванию и превращению любого вещества в мармелад. Если в рецепте обозначено «протереть через сито», «размять блендером», «пропустить через мясорубку» – значит, разговор о спелом крыжовнике. Джемы из крыжовника получаются что надо – самой правильной консистенции: такие, что можно намазывать на хлеб, как масло Для этого подготовленные (а именно со срезанными верхушками и хвостиками) ягоды нужно размять, выложить в кастрюлю и довести до кипения. Затем добавить сахар и долго томить на медленном огне, помешивая, чтоб не загустело раньше времени. Джем, кстати, лучше делать крыжовенным только наполовину – а для другой половины использовать яблоки, малину, клубнику или чернику.

Другой простой и быстрый рецепт – мусс из крыжовника, для которого ягоды нужно быстро прокипятить с водой, протереть сквозь сито, добавить сахар и манку, остудить и взбить. Подобные пудингообразные рецепты пришли к нам из Англии, где, в отличие от Америки, с крыжовником дела обстоят очень хорошо: во-первых, местные селекционеры вывели крыжовник размером со сливу, во-вторых, из него здесь делают незабываемые традиционные пироги и сладкие сливочные кремы, а в-третьих, от англичан по миру распространилось название gooseberry – «гусиная ягода». О происхождении «гусиной ягоды» я расскажу вам чуть ниже. А пока – о нашем местном изобретении. Встречайте – крыжовник с апельсином!

Я знаю, о чем говорю, потому что это единственное, на что в течение многих лет пускался урожай с наших собственных пяти кустов: мама прокручивала ягоды пополам с дольками апельсина через мясорубку, засыпала сахаром, проваривала минут пять и закручивала в банки. Быстро и никаких хлопот. Получалось сладко и свежо. «Витаминно С», я бы даже сказала. Впоследствии я собственноручно модифицировала рецепт, добавив в одну баночку свежий имбирь, в другую кардамон. Вкус сделался не просто сладким и свежим, но еще и пикантным. В следующий раз, думаю, нужно будет поэкспериментировать со звездочками аниса. Эта маскулинная по своему взрывному характеру смесь, может, и не тянет на полноценное варенье, но отлично подходит к моему утреннему творогу с чашкой кофе

Славное прошлое

Прежде чем мы перейдем к метаморфозам незрелого крыжовника, я хочу склониться в глубоком реверансе. Был в русской истории у крыжовника звездный час. Было это, правда, довольно давно – двести с лишним лет назад. Одна кухарка взяла не самый зрелый, еще твердоватый крыжовник и педантично вычистила все



Мясной рулет с соусом из крыжовника

4 порции

Что нужно:

800 г мякоти говяжьей лопатки одним куском
200 г очищенного крыжовника
200–300 мл сухого белого вина
2 груши
2 ст. л. сахара
средний пучок базилика и мяты
растительное масло
соль, молотый белый перец

Что делать:

Базилик и мяту измельчить. Мясо разрезать пополам вдоль волокон, не дорезая до края 1 см, развернуть, отбить, посолить, поперчить. Распределить зелень по мясу, свернуть в рулет. Положить на противень швом вниз, полить маслом, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 1,5 ч. Груши очистить от кожуры и сердцевины, сохранив «хвостик», разрезать вдоль пополам. Положить в сотейник вместе с крыжовником, залить вином, всыпать сахар, белый перец и поставить на средний огонь. Периодически переворачивая груши, варить 15–20 мин. Готовый рулет разрезать на порционные куски, полить соусом. Подавать с грушами.



семечки. Каждую ягодку она аккуратно нафаршировала грецким орехом и опустила в отвар из молодых вишневых листьев. Оставила так на сутки, а может, и больше. Затем несколько раз проваривала, вынимала из вишневого отвара, опускала в сахарный сироп… В итоге через несколько дней получилось варенье – абсолютно прозрачное и изумрудное и такое вкусное, что его даже отправили на стол императрицы Екатерины II. А императрица так высоко оценила новое лакомство, что даже пожаловала кухарке перстень с изумрудом, а крыжовник стали называть «царской ягодой».

Сегодня того «царского варенья» уж не попробовать – скорости в мире не те, и терпения не хватает, но хозяйки по «царскому» принципу готовят кое-что попроще: в рецепте варенья «Лакомка» крыжовник фаршируют толченым грецким орехом и проваривают в меду.

Зеленый еще!

Так бывает каждый год. Ничего не подозревающая, я, как всегда в воскресенье, иду на базар за помидорами и зеленью и вдруг краем глаза замечаю первый крыжовник. Как передать мне вам свое ликование в эту минуту? Я радуюсь ему, как давно потерянному и чудом обретенному другу, я покупаю сразу кило или два. Придя домой, я пробую три или четыре ягоды – они, конечно же, кислейшие, никакой возможности съесть просто так (хоть я и знаю, что сто граммов покроют мою суточную норму витамина С и подставят плечо иммунной системе, а серотонин, в них содержащийся, отлично стимулирует, как говорят, умственную деятельность, что мне, конечно же, никогда не повредит).

Но вы ведь помните, я говорила, что несъедобный крыжовник всегда можно приготовить? И это будет очень неплохо, по-

Компот из крыжовника

2 л

Что нужно:

- 500 г очищенного крыжовника
- 1 лайм
- 200 г сахара
- 2 ст. л. меда

Что делать:

Крыжовник и дольки лайма залить 2 л холодной воды и поставить на средний огонь. Добавить сахар и мед, довести до кипения, варить 5 мин. Остудить, накрыть крышкой и дать настояться 2 ч.

Десерт из крыжовника с творогом

6–8 порций

Что нужно:

- 500 г очищенного крыжовника
- 1 кг сладкой творожной массы
- 200 г сметаны жирностью 20%
- 30 г желатина
- 100 г сахара
- шоколад и цукаты из апельсина

Для бисквита:

- 100 г сливочного масла
- 200 г муки
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 50 г мака
- 1 ст. л. сока лимона

Что делать:

Для бисквита яйца взбить в пышную пену. Масло растопить и остудить. Смешать все ингредиенты, выложить тесто на застеленный пергаментом противень, выпекать при 180 °С 20 мин., остудить. Желатин замочить в 1/3 стакана воды, прогреть до растворения. Крыжовник измельчить в блендере с сахаром, 2/3 крыжовника смешать с 1/3 желатина, выложить на бисквит и охладить. Творожную массу смешать со сметаной, оставшимся крыжовником и желатином, выложить следующим слоем, охладить. Нарезать, украсить шоколадом и цукатами.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Ольга Зарубина

По-моему, бисквит получается чересчур сладким. Он не оттеняет, а, наоборот, сливается по вкусу с мягкими слоями десерта. Я рекомендую уменьшить количество сахара до 30 граммов, а вот желатина взять побольше, примерно 50 граммов. При таком условии первый слой застывает за 30 минут, а второй за 1–1,5 часа. Хорошо добавить вместо столовую ложку коньяка, он придаст приятный вкусовой оттенок. Кроме того, визуально черный шоколад выглядит в этом десерте эффектнее, но белый на деле оказывается вкуснее.





Пирог из крыжовника

4–6 порций

Что нужно:
- 400 г очищенного крыжовника
- 200 г жирной сметаны
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 2 ст. л. муки

Для теста:
- 250 г муки
- 120 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 1 желток
- щепотка соли

Что делать:
Для теста просеять муку, смешать с солью, сахаром и кубиками масла, растереть пальцами до консистенции крошек. Добавить желток, перемешать, постепенно влить холодную воду (3–4 ст. л.) и вымесить тесто. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Раскатать тесто, переложить в форму, слегка примять края. В миске взбить яйца, добавить сметану, сахар, муку и тщательно перемешать. Уложить на тесто крыжовник, залить сметанным кремом и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 30 мин.

тому что недозрелый, он лучше сохраняет вкус при обработке. Так что первым делом я, пожалуй, немножко побалую себя и за полчаса приготовлю сладкие слоеные плюшки. Ягоды разминаю с сахаром, добавив немного воды, несколько минут провариваю в сотейнике, добавляю немного ванили и лимонного сока – и выкладываю ароматную начинку на нарезанное квадратиками тесто.

Сластей с крыжовником можно приготовить видимо-невидимо, но сласти в наши дни не во всяком доме желанные гости, а вот «гусиной ягодой» крыжовник стал, в частности, оттого, что англичане стали готовить из него прекрасный соус к гусю и утке. Этот сюжет много-много раз обыгрывали известные английские шефы, воистину звезды наших дней, но и не слишком искушенной хозяйке не составит труда приготовить простейшую вариацию. Например, соус из крыжовника с чесноком и укропом (в соотношении 500:200:100 г) или же крыжовник с чесноком, грецким орехом и базиликом. Всего-то и требуется усилий, что пропустить все вместе через мясорубку.

Если есть желание, все можно усложнить. гомеопатический принцип «памяти клетки» используется при приготовлении кебабов, свинину для которых в течение как минимум пяти часов выдерживают в крыжовенном маринаде (лук, оливковое масло, белое вино, яблочный уксус и пюре кислого крыжовника). Сам крыжовник на стол можно будет и не подавать, но память о нем – совершенно неуловимый оттенок вкуса – останется, пока кебаб будет лежать на тарелке.

В конце концов, к любому обыкновенному горячему – к мясу, птице или рыбе – можно подать оригинальный маринованный крыжовник. Ягоды с черным перцем, гвоздикой и лавровым листом укладывают плотно в банки, заливают маринадом (1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 1 ч. л. уксуса), банки стерилизуют.

Наконец, еще одна положительная черта крыжовника – это то, что он умеет храниться. Если положить его в холодильник зеленым, через пару недель он может заметно порозоветь и стать слаще. Конечно, тогда вам уже вряд ли захочется есть его просто так, ведь свежим такой крыжовник назвать будет трудно, но зато можно приготовить сладкий летний пирог.

Елизавета Зайцева

Красное в жару

Нет-нет, речь не о вине. Такой вариант, конечно, тоже возможен, но в знойный июльский полдень мы все-таки предпочитаем какой-нибудь летний суп. Например, холодный свекольник



Холодный свекольник с пикшей и беконом

4 порции

Что нужно:

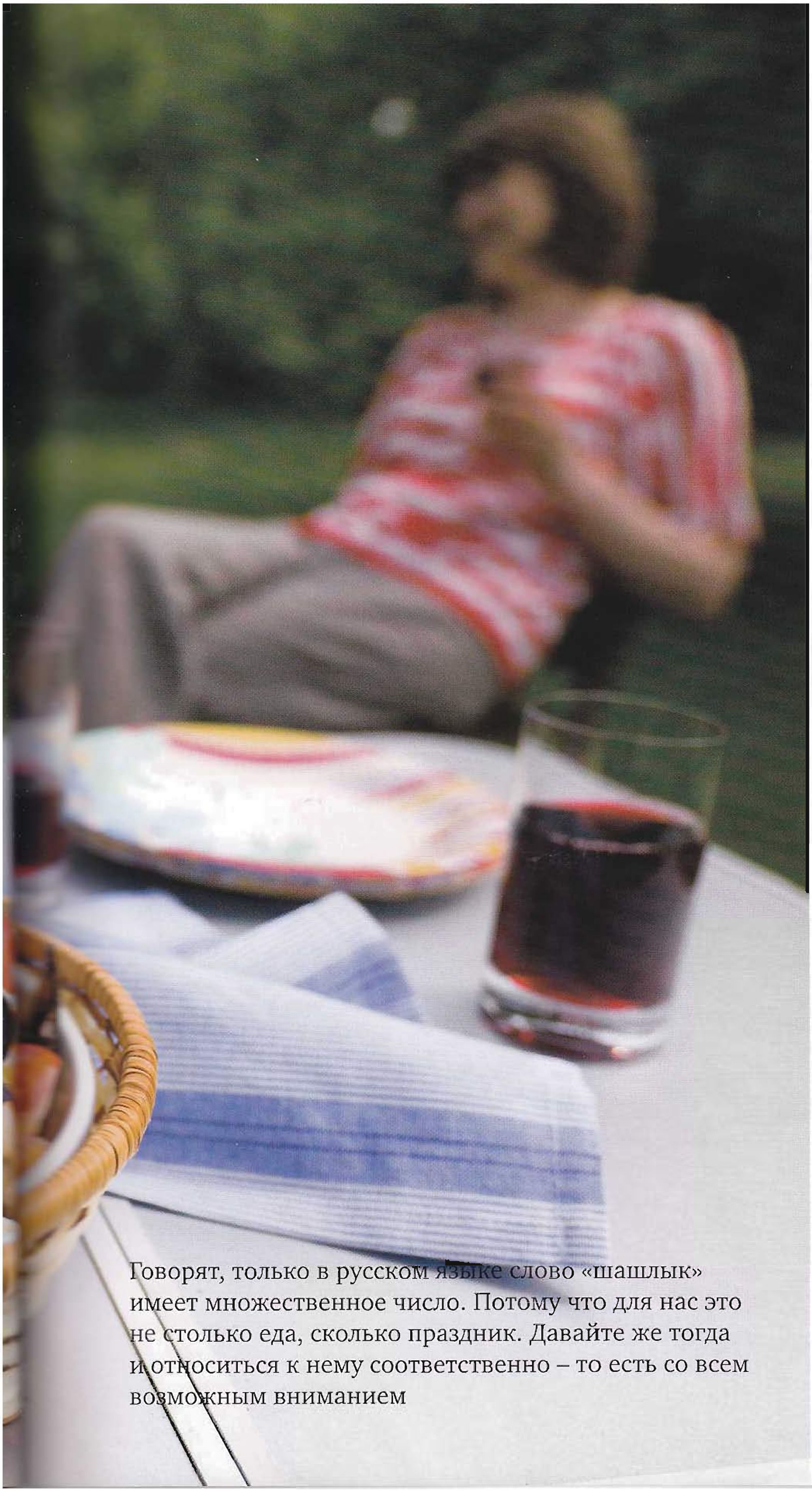
- 2 средние молодые свеклы
- 200 г филе пикши
- 150 г ломтиков бекона
- 50 мл сливок жирностью 20%
- 4 ст. л. нежирной сметаны
- маленький пучок петрушки
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Свеклу вымыть щеткой, положить в кастрюлю, залить кипящей водой, варить до готовности, 30–40 мин. Обдать холодной водой, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке. Залить 1,5 л холодной воды. Довести до кипения, готовить 2 мин., затем процедить через сито в сотейник. Добавить протертую через сито мякоть свеклы. Вернуть на огонь, влить сливки, посолить, поперчить и довести до кипения. Полностью остудить и поставить в холодильник минимум на 1 ч. Бекон нарезать тонкой соломкой, обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета и переложить на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир. Петрушку мелко порубить. Пикшу отварить в подсоленной кипящей воде, 5 мин., разобрать на небольшие кусочки, смешать с беконом и петрушкой, посолить и поперчить. Для подачи к столу холодный свекольник разлить по охлажденным тарелкам, в середину выложить пикшу с беконом и по столовой ложке сметаны.

День мангальщика





Говорят, только в русском языке слово «шашлык» имеет множественное число. Потому что для нас это не столько еда, сколько праздник. Давайте же тогда и относиться к нему соответственно – то есть со всем возможным вниманием

Паста с мидиями на гриле, брынзой и сметаной

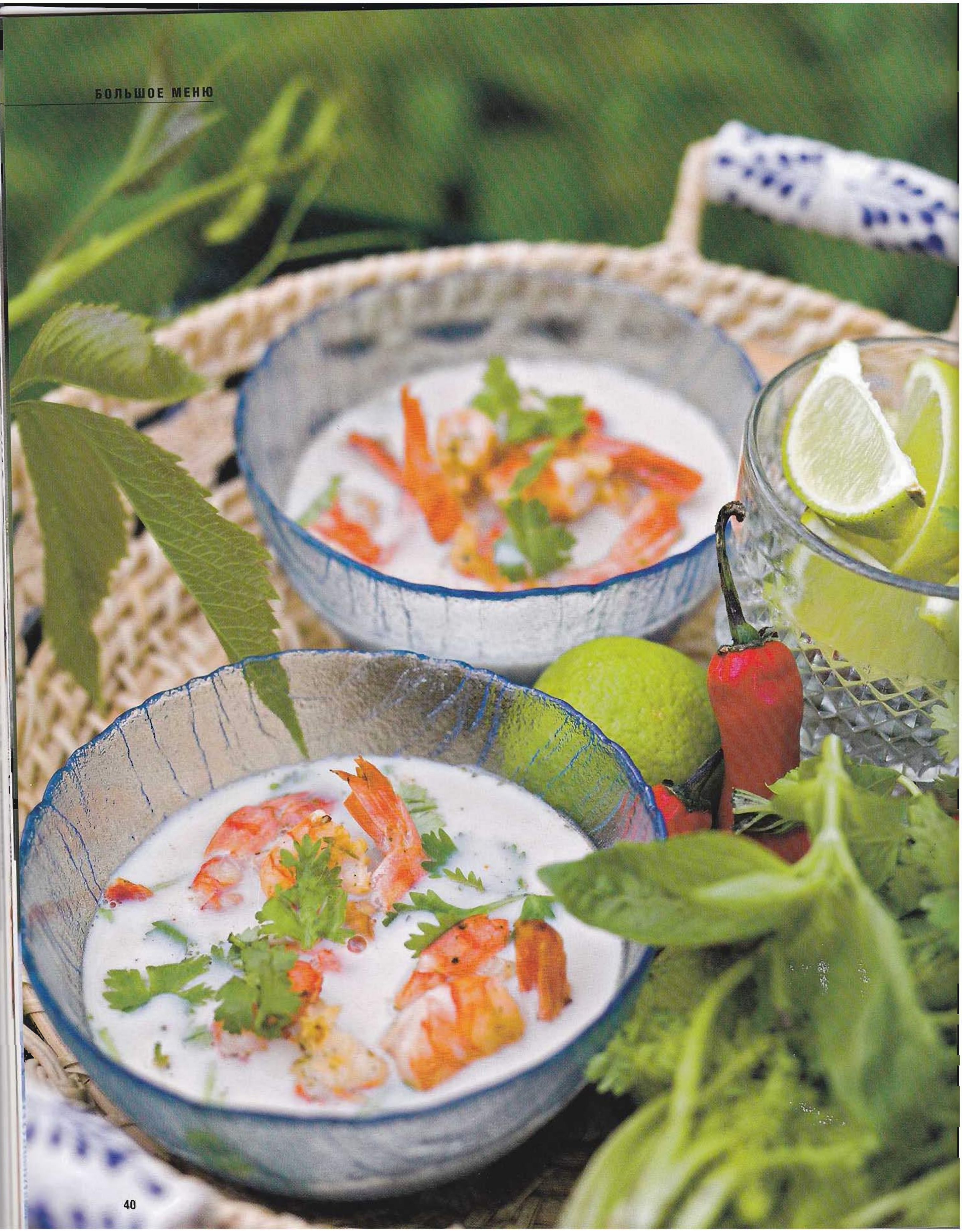
6–8 порций

Что нужно:

- 500 г пасты среднего размера
- 1 кг живых мидий в раковинах
- 300 г брынзы
- 200 г сметаны
- 3–4 средних спелых помидора
- горсть зелени укропа
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль

Что делать:

У мидий удалить биссус («бороду»), почистить раковины щеткой и промыть. Уложить мидии на стальной противень и поместить над мангалом с раскаленными углями. Готовить до тех пор, пока створки раковин не раскроются, но не более 7 мин. Мидии, не открывшиеся через 7 мин., выбросить. Пока готовятся мидии, для соуса измельчить укроп. Брынзу размять вилкой, добавить сметану и укроп, перемешать до однородности. Тонко нарезать помидоры. Пасту отварить согласно инструкции на упаковке (если брынза очень соленая, то без соли), откинуть на дуршлаг. Разложить по тарелкам смесь брынзы и сметаны, добавить пасту, быстро перемешать, выложить сверху мидии и нарезанные помидоры. Сбрызнуть оливковым маслом. Подавать немедленно.



Креветки-гриль в тайском кокосовом соусе

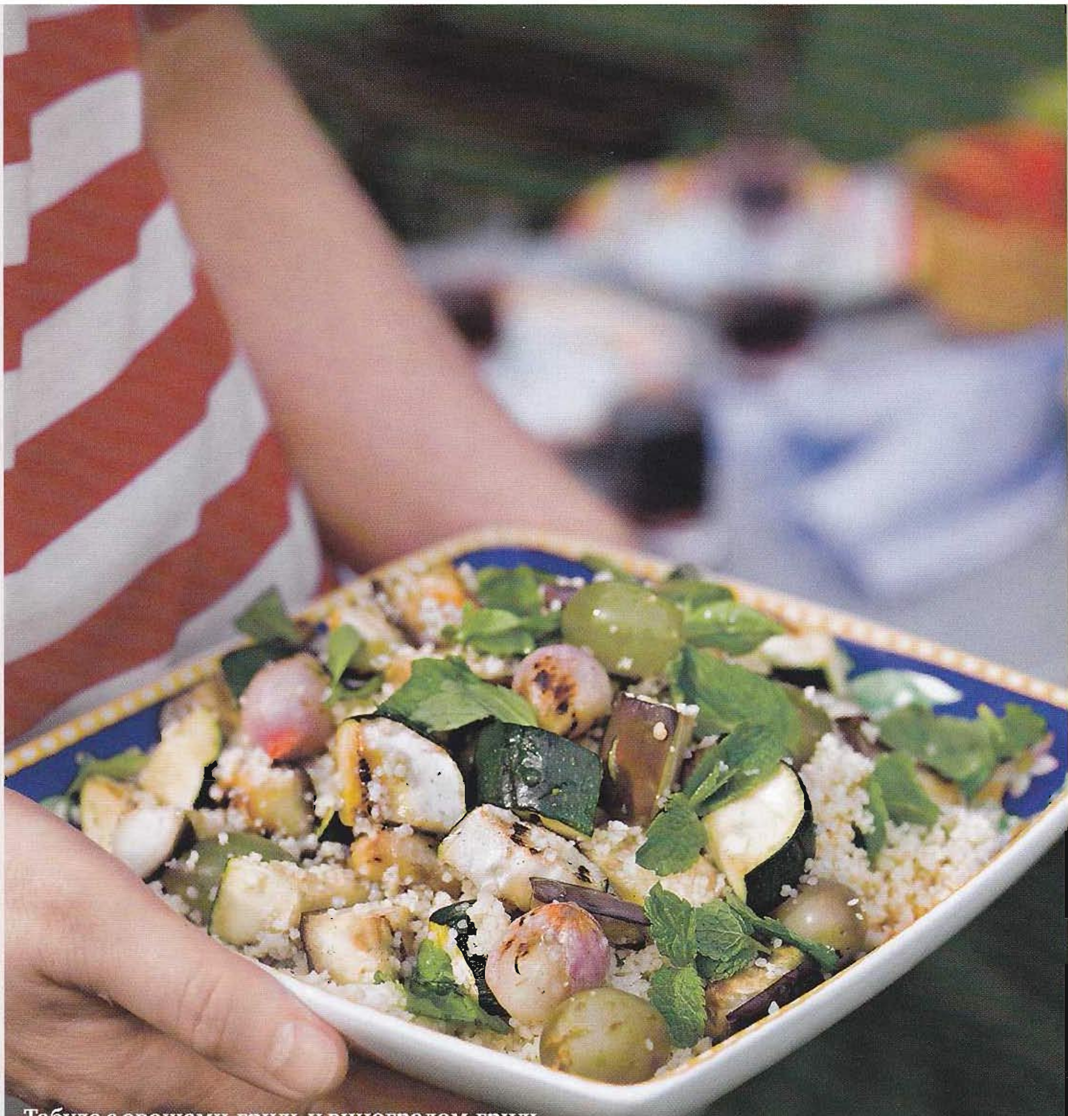
6–8 порций

Что нужно:

- 1 кг крупных креветок
- 800 г кокосового молока
- 5 см свежего корня имбиря
- 8 красных тайских перчиков чили
- цедра 1 лайма
- 4 ст. л. рыбного соуса
- маленький пучок базилика, лучше тайского сладкого
- маленький пучок кинзы
- 2–3 крупно нарезанных лайма
- растительное масло

Что делать:

Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. У чили удалить семена, мякоть измельчить. Креветки очистить, оставив только хвостики. У базилика и кинзы отделить листья от стеблей, листья отложить, а стебли мелко порубить и сложить в миску. Добавить измельченную цедру и немного масла, слегка растереть. Уложить креветки в миску с ароматным маслом, добавить еще немного масла. Перемешать, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1 ч. Влить в сотейник кокосовое молоко и рыбный соус, добавить имбирь. Довести до кипения, снять с огня, добавить чили и дать остыть. Креветки обсушить от маринада, обжарить на решетке на разогретом гриле, по 2 мин. с каждой стороны. Кокосовую смесь разлить по тарелкам, положить горячие креветки. Посыпать листьями базилика и кинзы. Подать с дольками лайма.



Табуле с овощами-гриль и виноградом-гриль

6–8 порций

Что нужно:

- 2 стакана булгура
- 2 небольших кабачка
- 1 средний баклажан
- 18 луковиц лука-севка
- 1 кисть крупного белого винограда без косточек
- горсть листьев мяты
- 2 горсти листьев базилика
- 2 лимона
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль

Что делать:

Булгур приготовить согласно инструкции на упаковке. Перемешать горячий булгур вилкой, щедро полить оливковым маслом, слегка приправить солью, перемешать еще раз и дать остыть. Кабачки и баклажан нарезать кусочками длиной около 2 см, лук-севок очистить, виноград снять с веточки. Все подготовленные продукты нанизать на шпажки, слегка смазать маслом и приправить солью. Готовить на разогретом мангале 2–3 мин., перевернув один раз во время приготовления. Снять кусочки овощей и виноград со шпажек, добавить к булгуру вместе с листьями мяты и базилика. Лимоны нарезать крупными дольками. Перемешать салат, приправить по вкусу, разложить по тарелкам и подать с дольками лимонов.

Совет:

Вполне обыденная и дешевая в странах Магриба и на Ближнем Востоке крупа булгур редко встречается в российских магазинах. Поэтому, если будете в Марокко или в Турции, обязательно зайдите в супермаркет и купите упаковку – лучше «семейную», ее вам хватит надолго. Или можете в этом рецепте заменить булгур кускусом – хотя текстура блюда будет несколько мягче.



Салат с куриной печенкой-гриль

6–8 порций

Что нужно:

1 кг куриной печенки
1 большой кочан латука
200 г тонких ломтиков бекона
1 стакан портвейна
3 ст. л. вустерского соуса
1 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. свежемолотого черного перца
оливковое масло,
бальзамический уксус
соль

Что делать:

Печенку разрезать на половинки, промыть, обсушить. В большой миске смешать вустерский и соевый соус с портвейном, уложить печенку. Приправить черным перцем, перемешать, накрыть пленкой и поставить на 8 ч в холодильник. Деревянные шпажки замочить в холодной воде минимум на 1 ч. Полоски бекона разрезать вдоль пополам. Подготовленную печенку обсушить, каждый кусочек завернуть в бекон и нанизать на шпажку так, чтобы бекон был закреплен. Готовить на разогретом мангале до образования золотистой корочки на беконе, около 2 мин., затем перевернуть и готовить еще столько же. Салат крупно нарвать руками, сложить в миску, полить оливковым маслом, слегка приправить солью и перемешать, затем разложить по тарелкам. Готовую печенку снять с шампуров, уложить поверх салатных листьев. Сбрызнуть салат бальзамическим уксусом и сразу же подать.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Рут ван Веребеек, международный шеф-повар чилийской винодельческой компании Concha y Toro:

– Паста из айвы или из гуавы – популярный продукт в латиноамериканской кухне. Очистите айву или гуаву от кожуры и сердцевины, нарежьте средними кусками, залейте холодной водой, доведите до кипения и варите до мягкости. Откиньте на дуршлаг и протрите через сито или взбейте блендером. Добавьте немного лимонного сока и сахара столько же, сколько получилось айвового пюре, и варите смесь в толстостенной кастрюле, помешивая, 2 ч. Паста должна быть густой, красноватого цвета. Выложите прямоугольную форму смазанным маслом пергаментом, переложите пасту и дайте ей подсохнуть примерно сутки. Если она остается влажной, подсушите ее в духовке при низкой температуре. Это не только прекрасное лакомство, из растворенной айвовой пасты делают соусы и глазурь для мяса и птицы на гриле, а в холодном виде она отлично подходит к сырам, особенно солоноватому манчего.



Свинина на гриле в глазури из айвы от Рут ван Веребеек

10 порций

Что нужно:

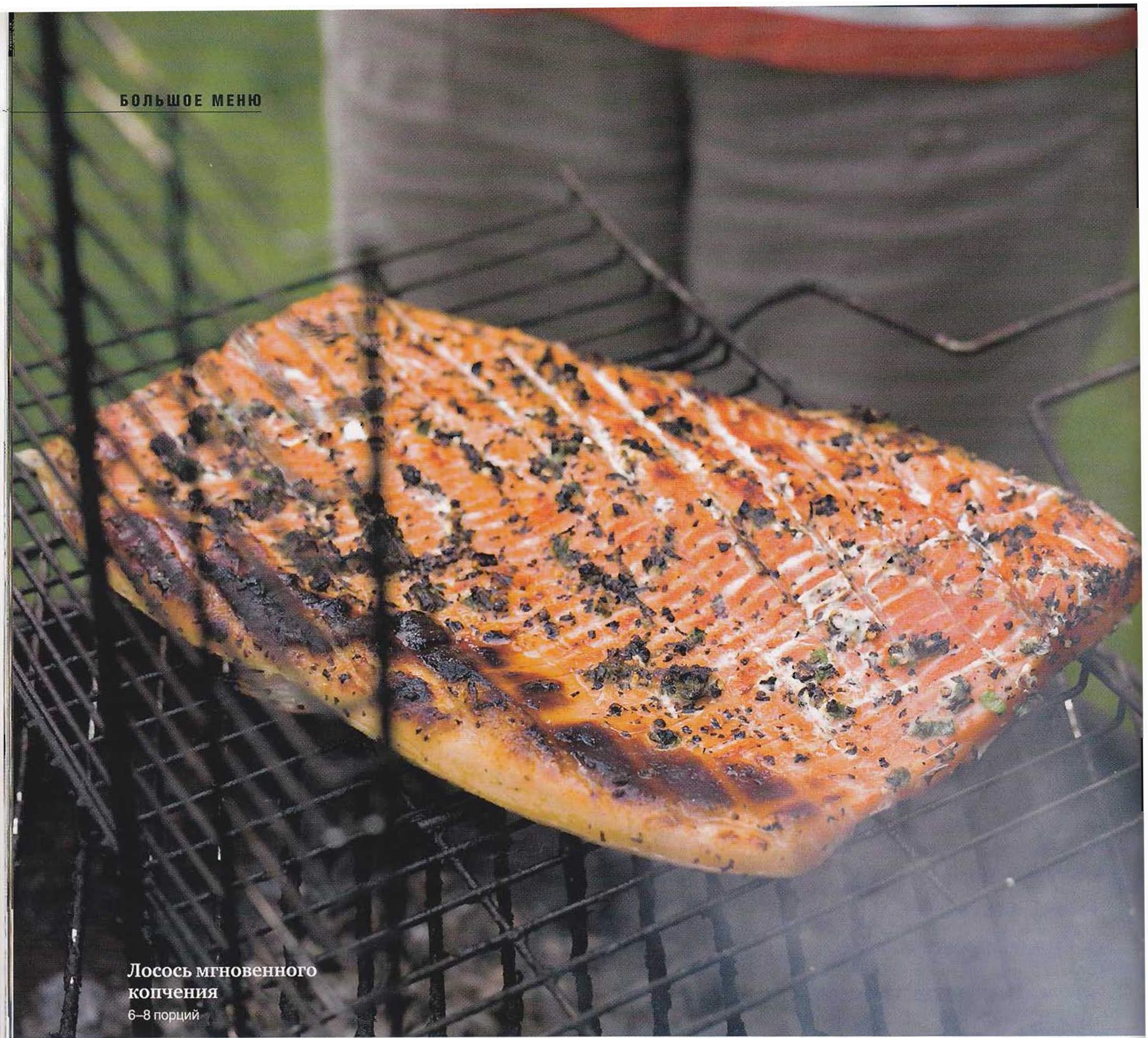
4 куска свиной вырезки (всего примерно 2 кг)
350 г пасты из айвы
1 маленькая белая луковица
3 больших зубка чеснока
4 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. кетчупа
2 ст. л. растительного масла
сушеный перец чили хлопьями
соль

Для соуса:

1 маленькая белая луковица
2–5 зеленых перцев чили (халапеньо)
3 зубка чеснока
небольшой пучок зеленого лука
горсть листьев кинзы
4–5 веточек петрушки, только листья
3 ст. л. яблочного или рисового уксуса
200 мл нерафинированного арахисового масла
соль

Что делать:

Сначала приготовить глазурь. Пасту из айвы нарезать маленькими кусочками. Лук и чеснок измельчить. В сотейнике разогреть масло, положить лук и чеснок, готовить на среднем огне 2 мин. Добавить айвовую пасту и 1,5 стакана воды. Постоянно помешивая, готовить на медленном огне до тех пор, пока паста полностью не растворится. Добавить соевый соус, кетчуп, приправить по вкусу перцем чили и солью. Глазурь должна быть острой. Куски свинины смазать со всех сторон половиной глазури (оставшуюся глазурь сохранить), накрыть и оставить при комнатной температуре на 30 мин. Для соуса удалить из чили семена. Крупно нарезать чили, лук, чеснок и всю зелень, положить в блендер, добавить уксус и измельчить. Не выключая мотор, тонкой струйкой влить масло. Если соус получается слишком густым, добавить холодной воды. Свинину смазать оставшейся глазурью и уложить на решетку мангала. Готовить, переворачивая, 15 мин. Затем переложить мясо на доску, неплотно накрыть фольгой и оставить на 10 мин. Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками, разложить по тарелкам и полить зеленым соусом.



Лосось мгновенного копчения

6–8 порций

Что нужно:

1 кг филе лосося без кожи одним куском

Для маринада:

1 кислое яблоко
средний пучок зеленого лука
горсть сухого чая, ароматизированного лимоном
2 ст. л. жидкого меда
1 ч. л. черного перца горошком
1 ст. л. семян кориандра
1 ст. л. крупной соли
3 ст. л. коричневого сахара демерара

Для соуса:

300 г сметаны
маленький пучок укропа
1 ч. л. каперсов

Что делать:

У филе лосося удалить пинцетом все оставшиеся мелкие косточки, смазать филе со всех сторон медом. Соль, перец и кориандр насыпать в ступку, крупно растолочь пестиком, обвалять филе в полученной смеси, положить в миску, лучше стеклянную. Яблоко очистить, нарезать короткой тонкой соломкой. Зеленый лук крупно порубить. Перемешать яблоко, лук и половину чая, посыпать полученной смесью рыбу со всех сторон. Накрыть миску пленкой и поставить в холодильник на 3 ч. Затем отряхнуть поверхность рыбы от большей части маринада, оставив немного соли, пряностей и весь мед. Разжечь угли в барбекюшнице. Подождать, пока они прогорят и покроются тонким слоем пепла. Перемешать оставшийся чай и коричневый сахар, завернуть в двойной слой фольги. Сделать в поверхности свертка с одной стороны 9–10 проколов, чтобы свободно выходил дым. Уложить сверток на угли проколами вверх. Рыбу поместить на смазанную маслом решетку. Накрыть барбекю крышкой, открыть выходное отверстие на четверть. Через 5 мин. закрыть его и готовить еще 25 мин. Приправить сметану измельченным укропом и мелко порубленными каперсами. Готовое филе тонко нарезать, разложить по тарелкам и подать со сметанным соусом.

Кулинарные заметки: Бавария

Бавария по праву считается превосходным местом отдыха в любое время года. И причина тому — это не только многочисленные замки и дворцы, потрясающие своей красотой пейзажи и удобные альпийские склоны, но и безграничное гостеприимство и открытость баварцев. Они знают самый верный способ покорения сердец чужеземцев и предлагают поражающее воображение количество аппетитных блюд!



Важно знать:
в помидорах содержится вещество ликопин — антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека.

Интересно, что говядине и мясу птицы баварцы предпочитают свинину, из которой опытный повар может приготовить несколько десятков блюд. Из нее, как правило, и делают баварские колбаски, пользующиеся большой популярностью не только у приезжих, но и у местного населения. При этом почитание определенной разновидности отличает жителей разных городов. Кстати, знаменитые белые колбаски здесь принято есть только до полудня.

Зато в любое время дня предлагают брецели — крендели, посыпанные крупными кристаллами соли. Если верить легенде, их необычная форма была придумана по просьбе баварского короля, который поручил булочнику испечь крендель, через который можно трижды увидеть солнце.

К трапезе баварцы подходят так же основательно, как и ко всему остальному в жизни. Они свято чтят свои традиции, например такие: еда непременно должна быть сытной, а порции — большими! Поэтому тем, кто в Баварии впервые, советуют заказывать в ресторанах только половину порции.

Вы можете получить не меньше ярких впечатлений, устроив «баварский» ужин на собственной кухне! Чтобы родные и близкие еще долго обсуждали и хвалили Ваши блюда, добавьте к ним сделанный из созревших на солнце помидоров кетчуп Calve «Баварский» с натуральными специями, зеленым и репчатым луком! Он придаст блюдам приятный аромат и необычный сладковатый вкус.

Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.



Рецепт от Calve: Свинина в маринаде

Необходимые продукты:

- Свинина — 600 г
- Кетчуп Calve «Баварский» — 100 г
- Растительное масло — 50 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль, перец — по вкусу
- Зелень

Способ приготовления:
Для приготовления маринада смешайте кетчуп Calve «Баварский», растительное масло, соль, перец и добавьте толченый чеснок. Свинину разрежьте на порционные куски и залейте маринадом. Оставьте в холодильнике на 1–2 часа. Затем обжарьте мясо на разогретой сковороде вместе с маринадом. Перед подачей украсьте зеленью.



Печеные яблоки на гриле

8 порций

Что нужно:
8 кисло-сладких яблок среднего размера
100 г сдобного печенья
100 г коричневого сахара
сок 1 лимона
400 г сливочного мороженого

Что делать:
У яблок удалить сердцевину, вводя нож со стороны плодоножки и не прорезая насквозь. Вырезать столько мякоти, чтобы толщина оставшихся стенок составляла примерно 1,5–2 см. Вырезанную мякоть измельчить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с измельченным печеньем и сахаром. Наполнить яблоки полученной начинкой так, чтобы до края оставалось не менее 2 см. Завернуть каждое яблоко на 2/3 высоты в двойной слой фольги. Поставить на решетку барбекюшницы, накрыть крышкой. Готовить 15 мин. Подать, поместив яблоки в формах из фольги на тарелку, с шариками сливочного мороженого.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Лилия Чабалова
За неимением гриля я приготовила это блюдо в духовом шкафу при 180 °С. Яблоки нафаршировала печеньем курабье и не пожалела об этом Бархатный вкус печенья, напоминающий кондитерскую крошку штрейзель, отлично дополняет сочную, запеченную мякоть спелого фрукта. Советую обратить внимание на то, что количество печенья напрямую зависит от размера яблока, и строго соблюдать рекомендации рецепта в данном случае совсем не обязательно.



Список необходимых продуктов

Мясо, рыба и морепродукты:
1 кг куриной печенки
200 г тонких ломтиков бекона
1 кг крупных креветок
1 кг филе лосося без кожи одним куском
4 куска свиной вырезки (всего примерно 2 кг)
1 кг живых мидий в раковинах

Овощи и фрукты:
2 небольших кабачка
1 средний баклажан
18 луковиц лука-севка
1 большой кочан латука
кусочек свежего корня имбиря
5 красных тайских перцев чили
3–4 средних спелых помидора
2 маленькие белые луковицы
2–5 зеленых перцев чили (халапеньо)
1 головка чеснока
1 баночка маринованных каперсов
1 кисть крупного белого винограда без косточек
3 лимона
3 лайма
1 кислое яблоко
8 кисло-сладких яблок среднего размера

Зелень:
2 пучка зеленого лука
1 пучок мяты
2 пучка кинзы
2 пучка базилика
1 маленький пучок сладкого тайского базилика
1 маленький пучок петрушки
2 пучка укропа

Бакалея, специи и пряности:
1 пакет крупы булгур
500 г сухой пасты среднего размера
горсть сухого чая, ароматизированного лимоном
1 пакет мелкого коричневого сахара
1 пакет коричневого сахара демерара
1 баночка жидкого меда
350 г пасты из айвы
1 пачка сдобного печенья
свежемолотый черный перец
черный перец горошком
соль, мелкая и крупная
пакетик семян кориандра
пакетик сушеного перца чили хлопьями

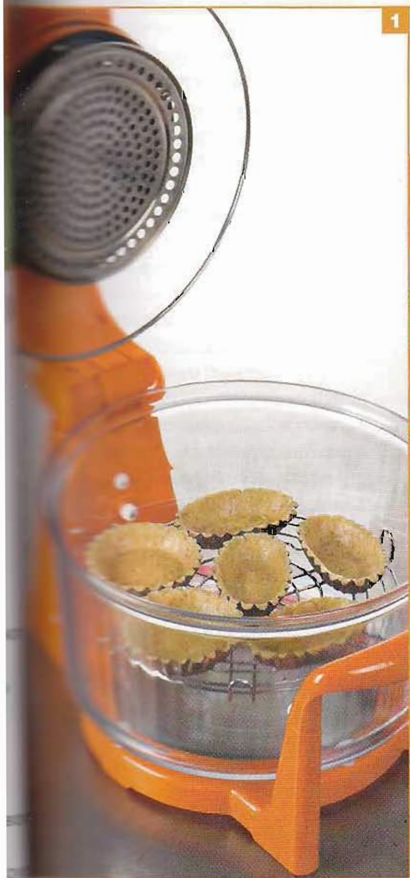
Растительное масло, уксус и соусы:
1 бутылка оливкового масла «экстра вирджин»
1 бутылочка нерафинированн арахисового масла
1 бутылка рафинированного растительного масла
800 г кокосового молока
1 бутылочка недорогого бальзамического уксуса
3 ст. л. яблочного или рисов уксуса
1 бутылочка вустерского со
1 бутылочка соевого соуса
1 бутылочка рыбного соуса
1 бутылка натурального ке

Молочные продукты:
300 г брынзы
500 г сметаны
400 г сливочного мороже

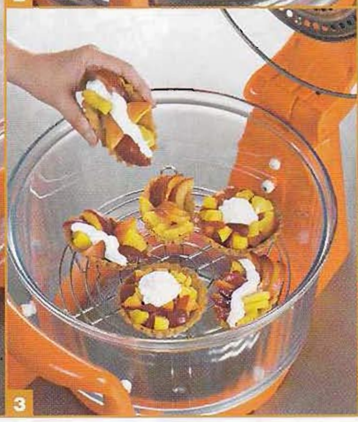
Алкоголь:
1 стакан портвейна

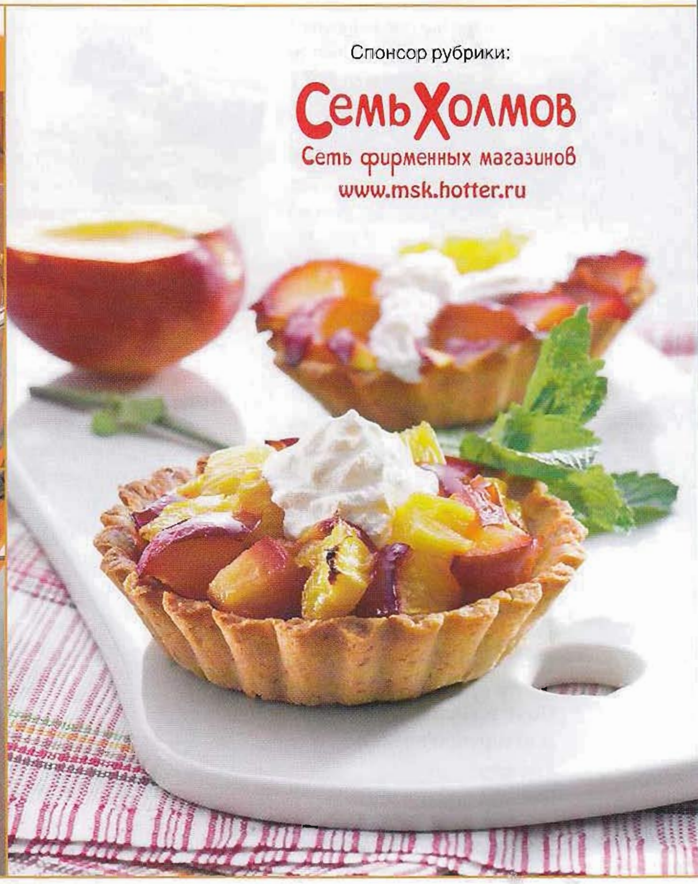
Корзиночки с фруктами-гриль

Даже если у вас крошечная дача почти без кухни и вовсе без плиты, вы все равно сможете кормить домочадцев вкуснейшими десертами – при помощи аэрогриля









Что нужно:

- 250 г готового песочного теста
- 1 маленький ананас
- 2 спелых нектарина
- 2 крупные сливы
- 2 белка
- 0,5 стакана сахарной пудры
- жидкий мед

Что делать:

1. Раскатать тесто толщиной 2–3 мм, выложить им формочки в виде корзиночек, излишки обрезать. Запекать корзиночки в разогретом аэрогриле (205 °С, скорость вентилятора «высокая») до золотистого цвета, 5–10 мин. Вынуть, остудить.

2. У ананаса вырезать филе, разрезать вдоль на 4 части, нарезать ломтиками толщиной 5 см. Сливы и нектарины разрезать пополам, удалить косточки. Смазать фрукты медом, уложить в аэрогриль (180 °С, скорость вентилятора «высокая»), готовить до мягкости, 10–15 мин.

3. Белки с сахарной пудрой взбить в стойкую пену. Запеченные фрукты нарезать маленькими кусочками, уложить в корзиночки из теста. В центр выложить взбитые белки, поместить в аэрогриль (205 °С, скорость вентилятора «высокая») на 5 мин. Подавать теплыми или остывшими.

Везде поспели

Шашлыки и барбекю, конечно, считаются летним «видом спорта», но поесть хорошего мяса на углях можно в любое время года. А вот такие соусы – из свежих, спелых лесных и садовых ягод – явление исключительно сезонное. Так что торопитесь!





Арахисовый соус с голубикой

4 порции

Что нужно:

1 стакан голубики
5 ст. л. арахисовой пасты
2 см свежего корня имбиря
2 зубка чеснока
1 луковица шалота
1 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. темного соевого соуса
1 ст. л. нерафинированного арахисового масла

Что делать:

Имбирь, лук и чеснок измельчить, обжарить в масле на среднем огне 5 мин. Добавить чернику, слегка раздавливая ложкой, сахар, соевый соус и 1/2 стакана воды, довести до кипения. Положить арахисовую пасту, размешать до однородности, готовить 3–4 мин. Остудить. Подавать к шашлычкам из индейки, куриной грудки и говяжьей вырезки.

Соус из густого йогурта и ягодного микса

4 порции

Что нужно:

2 стакана любых лесных ягод
500 г натурального йогурта
средний пучок мяты
3 ст. л. белого рома (можно кокосового)
мед

Что делать:

Выстелить сито полотняной салфеткой или сложенной в несколько раз марлей, выложить йогурт, связать края салфетки, чтобы получился мешочек, и подвесить над какой-нибудь емкостью на 24 ч. Ягоды залить ромом и поставить в холодильник на 2 ч. Листья мяты снять со стеблей и измельчить. Смешать густой йогурт, замариновавшиеся ягоды вместе с жидкостью, мяту и мед положить по вкусу. Подавать холодным к фруктам на гриле.

Черничный соус с душистым перцем

4 порции

Что нужно:

2 стакана черники
4 ст. л. сливочного масла
1/2 стакана коричневого сахара мусковадо
3 ст. л. винного уксуса
5 горошин душистого перца
соль, черный перец

Что делать:

Растопить в сковороде масло, всыпать сахар. Готовить до растворения сахара на среднем огне. Увеличить огонь, добавить чернику и уксус, готовить 5–7 мин. Приправить солью, душистым и черным перцем. Подавать теплым к свиным ребрам и отбивным на гриле.





Соус из ирги и пряных трав

4 порции

Что нужно:

- 2 стакана ирги
- 1 стакан белого сухого вина
- 1 зубок чеснока
- 1 веточка розмарина
- 1 веточка тимьяна
- 3 ст. л. сахара
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- соль, черный перец
- лимонный сок по желанию

Что делать:

Чеснок измельчить. Листочки розмарина и тимьяна снять со стеблей, измельчить. Положить иргу и сахар в сотейник, влить вино, довести до кипения. Добавить чеснок, тимьян и розмарин, готовить на среднем огне 5 мин. Развести крахмал 2 ст. л. холодной воды, влить в сотейник. Активно размешивая, готовить до загустения, 2–3 мин. Посолить, поперчить, при желании приправить лимонным соком. Подавать теплым к жаренному на гриле жирному мясу.

Луковый соус с черешней

4 порции

Что нужно:

- 300 г черешни
- 500 г красного лука
- 1 стакан сухого розового вина
- 2 ст. л. золотистого изюма
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- свежемолотый черный перец

Что делать:

Вынуть из черешни косточки. Лук тонко нарезать перьями. В сковороде разогреть масло. На небольшом огне обжарить лук до золотистого цвета, помешивая, 15–20 мин. Посыпать сахаром, готовить 5 мин. В сотейник влить вино, положить изюм и черешню, довести до кипения, готовить на среднем огне 10 мин. Положить в сотейник лук, готовить, пока не выпарится почти вся жидкость. Приправить перцем, подавать к ростбифу, ветчине, свиной шейке и окороку на гриле.

Вишневый соус с шоколадом

4 порции

Что нужно:

- 500 г вишни
- 20 г горького (больше 70% какао) шоколада
- 4–5 ст. л. сухого красного вина
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- по щепотке свежемолотой гвоздики, черного и кайенского перца
- соль

Что делать:

Вынуть из вишни косточки, сохраняя весь вытекающий сок. Положить вишню с соком в сотейник, добавить уксус, шоколад, щепотку соли, сахар и все специи. На небольшом огне под крышкой довести до кипения. Развести крахмал 2 ст. л. холодной воды, влить в сотейник, активно размешивая, готовить до загустения, 2–3 мин. Остудить и подавать к свиной шейке или птице на гриле.

Острый соус из клубники и чили

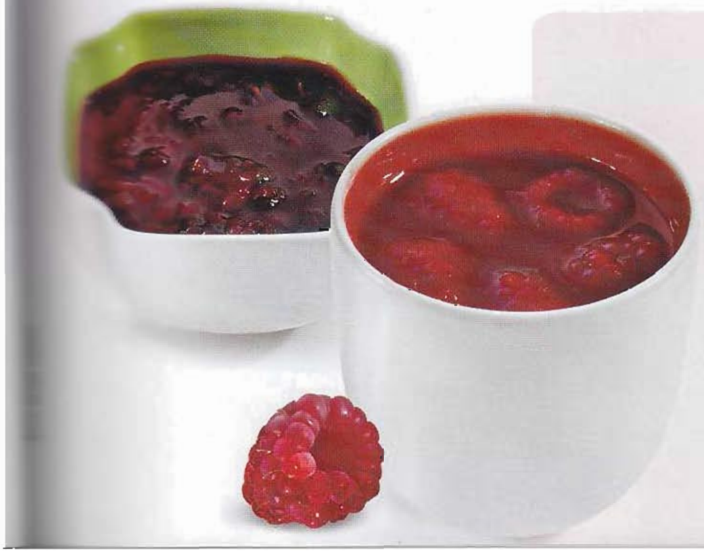
4 порции

Что нужно:

- 300–400 г клубники
- 1 крупный острый чили
- маленький пучок кинзы
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. клубничного джема
- сок половины лимона
- 1 ст. л. темного соевого соуса
- 10 горошин черного перца
- щепотка морской соли

Что делать:

Измельчить чеснок, чили и кинзу. Всыпать в ступку черный перец и соль, растолочь. Продолжая толочь, добавить чеснок, чили и кинзу, растереть в пасту. Нарезать кубиками 5 крупных ягод клубники. Оставшуюся клубнику смолоть блендером с лимонным соком, джемом и соевым соусом. Протереть через сито, смешать с чесночной массой, поместить в холодильник на 1 ч. Подавать к куриным крылышкам, баранине и свинине на гриле.



Малиновый соус с апельсинами

4 порции

Что нужно:

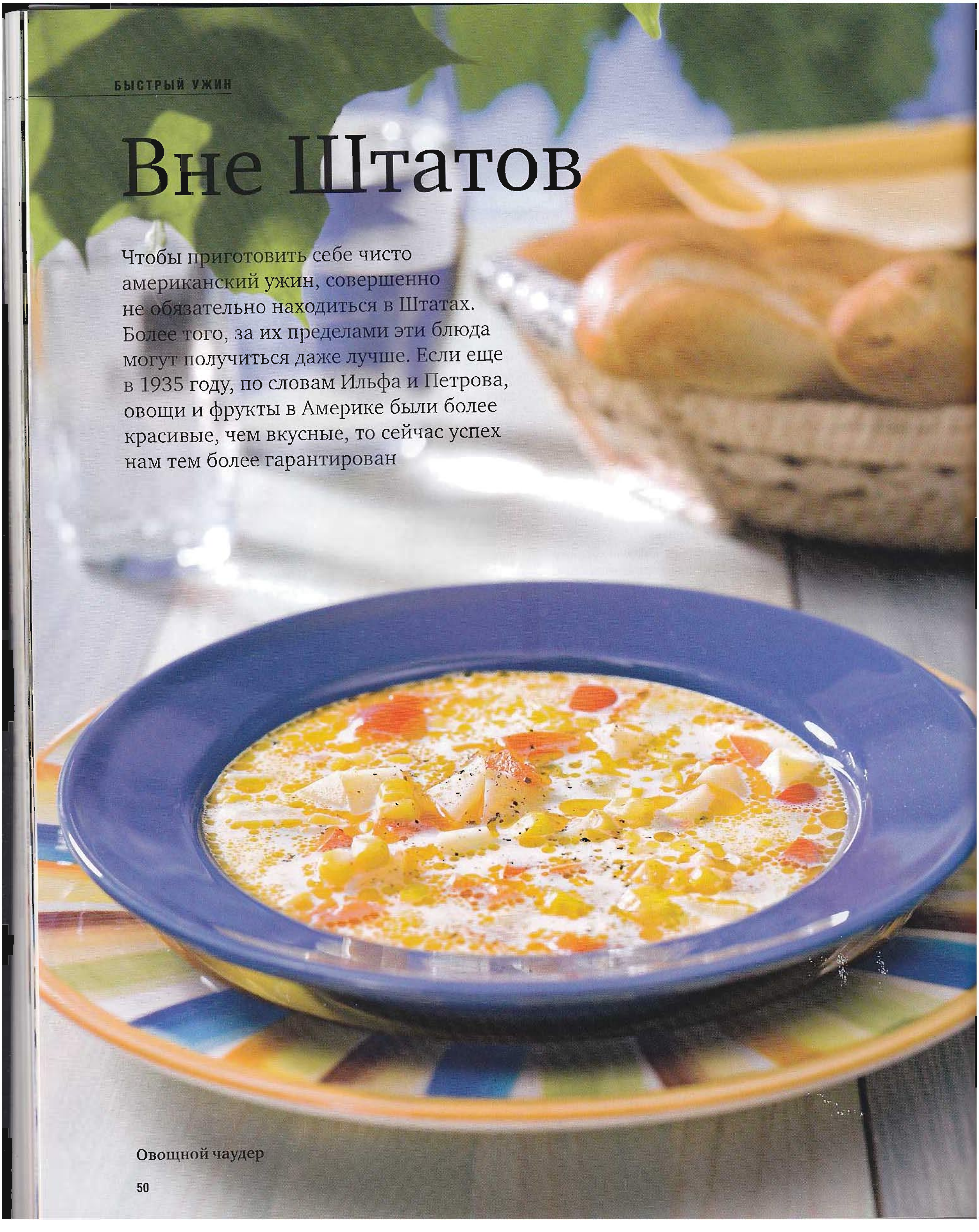
- 3 стакана малины
- 2 крупных апельсина
- 200 мл полусладкого белого вина
- 2 ст. л. малинового ликера
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ч. л. розового перца горошком
- соль

Что делать:

Снять цедру с 1 апельсина. Из 2 апельсинов отжать сок. Положить в сотейник 2 стакана малины и цедру, влить вино, апельсиновый и лимонный сок. Довести до кипения, готовить 10 мин. Влить ликер, перемешать, снять с огня. Посолить по вкусу, протереть через сито, остудить. Добавить растертые пальцами горошины перца и оставшуюся малину. Подавать к дичи и птице на гриле.

Вне Штатов

Чтобы приготовить себе чисто американский ужин, совершенно не обязательно находиться в Штатах. Более того, за их пределами эти блюда могут получиться даже лучше. Если еще в 1935 году, по словам Ильфа и Петрова, овощи и фрукты в Америке были более красивые, чем вкусные, то сейчас успех нам тем более гарантирован



Овощной чаудер

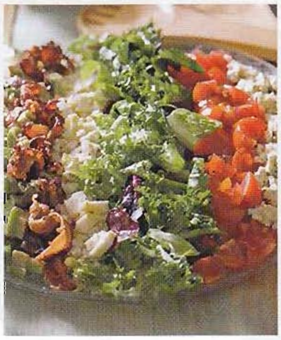

Говяжья вырезка с беконом и специями



Легкий салат «Кобб»



Коктейль «Американский пирог»



Легкий салат «Кобб»

4 порции

Что нужно:
- 200 г готового куриного филе, копченого или рулета
- 40 г сыра с голубой плесенью
- большая горсть салата-микс
- 1 спелое авокадо
- 1 крупный помидор
- 2 яйца
- 6 ломтиков бекона
- лимонный сок
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец



Овощной чаудер

4 порции

Что нужно:
- 3 стакана овощного бульона или воды
- 4 средние картофелины
- 2 красных сладких перца
- 400 г замороженных кукурузных зерен
- 2 средние луковицы
- 2 зубка чеснока
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 лавровый лист
- соль, свежемолотый черный перец



Говяжья вырезка с беконом и специями

4 порции

Что нужно:
- 800 г говяжьей вырезки одним куском
- 8 тонких ломтиков бекона
- по 2 ч. л. черного и душистого перца горошком
- 1 ст. л. семян зиры
- 1–2 ч. л. молотой паприки
- свежемолотый кайенский перец
- соль



Коктейль «Американский пирог»

4 порции

Что нужно:
- 1 стакан виски, лучше всего односолодового
- 1 стакан яблочного бренди (кальвадос или Apple Jack) или яблочного ликера
- 2 стакана клюквенного сока или морса
- 1 небольшое кисло-сладкое яблоко
- лимонный сок
- 2–3 стакана колотого льда

За 60–40 мин. до подачи

Для овощного чаудера мелко нарезать лук и чеснок. В кастрюле с толстым дном растопить масло, положить лук, обжаривать на среднем огне, помешивая, до золотистого цвета, 10 мин. Сладкий перец очистить от сердцевины, нарезать средними кубиками. Такими же кубиками нарезать картофель. Добавить перец и чеснок, готовить 5 мин. Положить картофель и влить бульон, довести до кипения, варить под крышкой 25 мин.

За 40–30 мин. до подачи

Для говяжьей вырезки с беконом и специями семена зиры и перец горошком прогреть на сухой сковородке на среднем огне, потряхивая, 2–3 мин. Положить в ступку, добавить соль и кайенский перец по вкусу, растолочь в порошок. Вырезку разрезать на 8 одинаковых частей, натереть со всех сторон смесью специй. Каждый кусок завернуть в ломтик бекона, закрепить зубочисткой, накрыть фольгой и дать постоять 20–30 мин.

За 30–10 мин. до подачи

Для салата «Кобб» сварить яйца вкрутую, очистить, мелко порубить. Бекон поджарить с обеих сторон на сухой сковородке до хруста, положить на бумажные полотенца, остудить и раскрошить. Сыр с плесенью раскрошить. Авокадо очистить, нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Так же нарезать помидор. Мелко порезать куриное филе. Нарвать руками весь салат на небольшие кусочки. Выложить на блюде длинными полосками все ингредиенты, посолить, поперчить, полить маслом.

За 10 мин. до подачи

В овощной чаудер добавить кукурузу и лавровый лист, через 5 мин. влить сливки, довести до кипения, снять с огня, посолить и поперчить по вкусу. Дать немного постоять под крышкой перед подачей.

За 5 мин. до подачи

Для коктейля «Американский пирог» яблоко тщательно вымыть щеткой, разрезать на четвертинки и очистить от сердцевины (кожуру лучше не срезать – так коктейль будет выглядеть более нарядным). Одну четвертинку разрезать вдоль на 4 ломтика, натереть лимонным соком. Оставшееся яблоко нарезать небольшими кубиками, разложить по высоким бокалам, сверху выложить лед. Смешать виски, бренди, клюквенный сок, разлить по бокалам, подавать немедленно, украсив каждый бокал яблочным ломтиком и, если есть, американским флажком.

Во время ужина, после супа

Для говяжьей вырезки с беконом и специями сильно разогреть сковороду-гриль (или обычную сковороду с толстым дном), обжарить куски мяса до средней прожарки с обеих сторон – так, чтобы бекон стал коричневым и хрустящим, примерно по 2,5 мин. с каждой стороны. Накрыть фольгой и дать постоять до подачи 5 мин. Подавать вырезку вместе с салатом.



Яйца-пашот по-турецки, с йогуртом и шалфейным маслом

Для заправки 1 зубок чеснока разотрите с солью в ступке в пасту, смешайте с 200 г натурального йогурта, приправьте щепоткой молотой паприки, солью и свежемолотым черным перцем. Приготовьте 4 крупных яйца. В кастрюле вскипятите 4 стакана воды с 3/4 стакана белого винного уксуса, добавьте 1 ч. л. соли и держите на небольшом огне. Яйца по одному разбивайте в слегка смазанный растительным маслом половник и опускайте в воду. Как только яйцо схватится, выньте половник, опустите следующее яйцо. Варите на слабом огне 4 мин. Готовые яйца аккуратно выньте шумовкой так, чтобы стекла вся жидкость. Смажьте сливочным маслом питу и поджарьте ее в духовке или в тостере до желаемой степени. Пока яйца варятся, приготовьте шалфейное масло. Для этого 100 г сливочного масла растопите в сотейнике, положите 10 свежих листьев шалфея и щепотку молотого острого красного перца, готовьте на среднем огне 2 мин. На тарелки выложите йогуртовую заправку, на нее поместите яйца-пашот, полейте горячим шалфейным маслом, посолите. Подавайте немедленно, с теплой питой.



Про яйца и молоко

Кажется, нет на свете продуктов проще и доступнее, чем яйца и молоко. Но это вовсе не значит, что блюда из них должны быть скучными и обыденными. Мы нашли больше сотни необычных рецептов. И это не предел

Вы себе не представляете, сколько интересного на страницах этой книги! Мы собрали рецепты со всего мира – испанский натильяс и шри-ланкийский ваталаппан, провансальский яичный суп и яйца по-турецки, индийское яичное карри и китайские мраморные яйца, греческий цацики и латышский бубертс… Вы научитесь печь изумительный молочный хлеб и скороспелые блины с припеком, готовить идеальный крем шантильи и соус бешамель, делать домашний творог и сливочное масло, топить молоко для варенца и заквашивать – для финской простокваши…

В этой книге много новых и совершенно уникальных рецептов, которые ранее не публиковались. Как всегда, мы все их проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам все понравилось и все у вас получилось.

Фанни Ардан



Выдающаяся французская актриса недавно вновь посетила Москву. На вечеринке по случаю 10-летия «Кафе «Пушкинъ» она читала письмо Татьяны к Онегину (на русском!) и пела шлягер Жильбера Беко «Натали». Мы расспросили мадам Ардан о ее пристрастиях

Я все время ем одно и то же. Это такая форма верности тому, что я люблю!

В ресторанах меня больше впечатляет атмосфера, чем еда. Отношения окружающих меня людей и обстановка никогда не позволяют сосредоточиться на том, что я ем.

Гастрономия – великое искусство, это почти как haute couture, высокая мода. Иначе люди ели бы, как собаки...

Между тем, что мы готовим дома, и тем, как готовят профессионалы в ресторанах, такая же разница, как между фотографией, сделанной для какого-нибудь документа, и работой фотохудожника.

В Россию я приезжаю уже в седьмой или восьмой раз. Я была здесь и просто так, и представляла свои фильмы. Мне нравится гулять по Москве – без путеводителя, я ориентируюсь здесь на нюх. У меня есть мечта: пересечь Россию на поезде до Владивостока: с книгами, музыкой, уютной кроватью, вкусной едой. Мое очередное безумие!



Я знакома с борщом, пирожками, водкой. В моем холодильнике всегда есть большая банка малосольных огурцов. И когда дома вдруг совсем нечего есть, я смотрю на эту банку и думаю: «Я спасена!»

Вы все любите картошку. И я тоже!

Ради интересной книги я могу отказаться от всего, даже от дружеского ужина в ресторане.

Кулинарные рецепты из Интернета? Я совсем не пользуюсь Интернетом.

Диетам – нет! Во мне живет ярость, которая меня питает и не дает толстеть!

Влад Васюхин

Играем джем

Летние варенья и джемы... Душистое земляничное, янтарное абрикосовое – у всех найдутся проверенные, «родные» рецепты. Но и в любимые варианты иногда нелишне добавить что-нибудь новое. Импровизируем!

Спецзаказ

Прошли те времена, когда из специй в наших шкафчиках стояли лишь перец-соль и, в лучшем случае, смесь для плова. Теперь мы умело обращаемся с шафраном и кардамоном, бадьяном и куркумой. Но по-прежнему иногда забываем, что сладкие блюда тоже можно приправить. К варенью это относится чуть ли не в первую очередь.

Строгого правила, на какой стадии закладывать пряности, пожалуй, не существует. Их добавляют и вместе с плодами, и минут за 30–40 до конца приготовления (если речь о многочасовой варке). Палочки корицы, стручки ванили или звездочки аниса не вынимают, а, наоборот, оставляют в банке – настаиваться. Однозначных сочетаний тоже нет, приведем лишь некоторые удачные комбинации.

- Прекрасно уживаются со специями кислые красные ягоды – брусника, вишня, кизил. Им подойдут теплый аромат корицы, пряный запах гвоздики и кардамона.
- Сладость малины и клубники оттенит свежий, «прохладный» вкус мяты. Клубнике и землянике также не повредит немного корня имбиря.
- Приторный инжир великолепен в компании лимонной цедры. Цедра также необходима в тех случаях, когда основному ингредиенту недостает насыщенного вкуса – к примеру, в варенье из кабачков.
- Крыжовник сочетается с фенхелем, кардамоном. Нетленная классика – вишневые листья для варенья из зеленого крыжовника.
- В варенье из винограда можно добавить звездочку аниса или кардамон.
- Персики и абрикосы хороши с гвоздикой. Яблоки и груши – с корицей. Грушам также «к лицу» ваниль. Варенье из нектаринов неплохо приправить розовым перцем.

Алкоголь – конечно, не специя, но в данном случае у него похожая роль. Сладкие желтые груши можно варить в мускате (на 1 кг груш – 150 мл вина, готовить, пока плоды не разварятся, протереть через сито, всыпать 350 г сахара и пряности и варить до загустения). Абрикосы по той же схеме – в сладком сицилийском вине марсала (1 кг абрикосов, полстакана вина, 100 г сахара, также добавить сок и цедру лимона). Стаканчик коньяка придется кстати в варенье из слив или арбузных корок, а ром – в варенье из инжира (вливается в конце варки)

Ядерная реакция

Пугающие рассказы о синильной кислоте обычно не останавливают любителей варенья из цельных вишен или джема с абрикосными косточками. И, в общем, трудно их в этом упрекнуть. Кто из нас с удовольствием не вылавливал из абрикосового варенья гладкие сердцевинки! Опасная синильная кислота в ядрах косточковых действительно накапливается, но только при длительном хранении. А тем, кто не держит запасы в шкафу годами, бояться нечего.

Если вам некогда раскалывать косточки абрикоса, их с успехом заменит очищенный от кожицы миндаль. Только оттенок вкуса будет немного другой: у абрикосовых ядрышек он сладковатый, у миндального ореха – с легкой горчинкой. В джем из персиков попробуйте добавить фисташки. А вот с жирными орехами типа кешью или кедровых экспериментировать не стоит: в варенье они безвкусные.

Грецкие орехи и сами по себе отличный материал для варенья (очень хорош «пряный» вариант – из недозрелых орехов, с корицей, гвоздикой и ванилью), и могут составить приятную компанию ягодам. Ими часто начиняют белую черешню или крыжовник, предварительно вынув из них косточки. При этом крыжовник можно наполнить и половинками ядер, и толченым орехом. Очень интересное сочетание грецких орехов и облепихи: молотые ядра (1 стакан) варить 20 минут в сиропе (1,3 кг сахара + 400 мл воды), немного остудить, всыпать подготовленные ягоды (1 кг), добавить мускатный орех (по вкусу), довести до кипения и варить до готовности на слабом огне. Впрочем, мы забежали вперед: облепиха созреет лишь осенью...

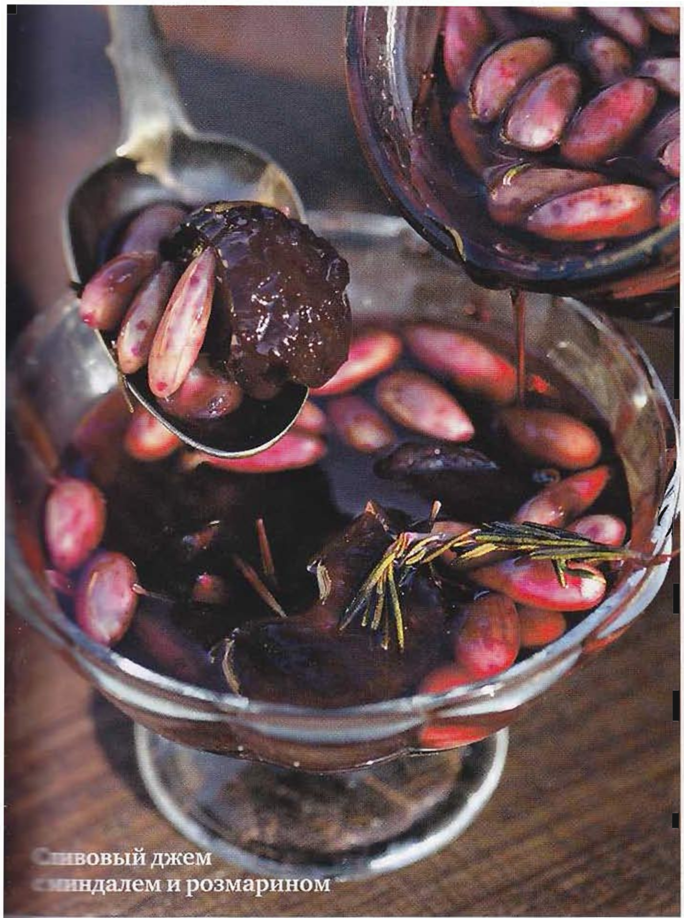
Ягодный микс

Давая задание написать эту статью, редактор попросила обязательно рассказать про варенье из черешни и клубники, которое ее когда-то просто поразило, но рецепта которого угощавшие не знали. Итак: клубнику присыпать сахаром, чтобы она пустила сок; добавить розовую черешню без косточек, залить горячим сахарным сиропом и варить, как обычное клубничное или черешневое варенье – в 3–4 этапа, снимая пенки (общая пропорция ягод и сахара – 1:1). Белая черешня – прекрасный союзник для земляники, а сок черной черешни добавляют в джем из клубники, если она не очень сладкая.

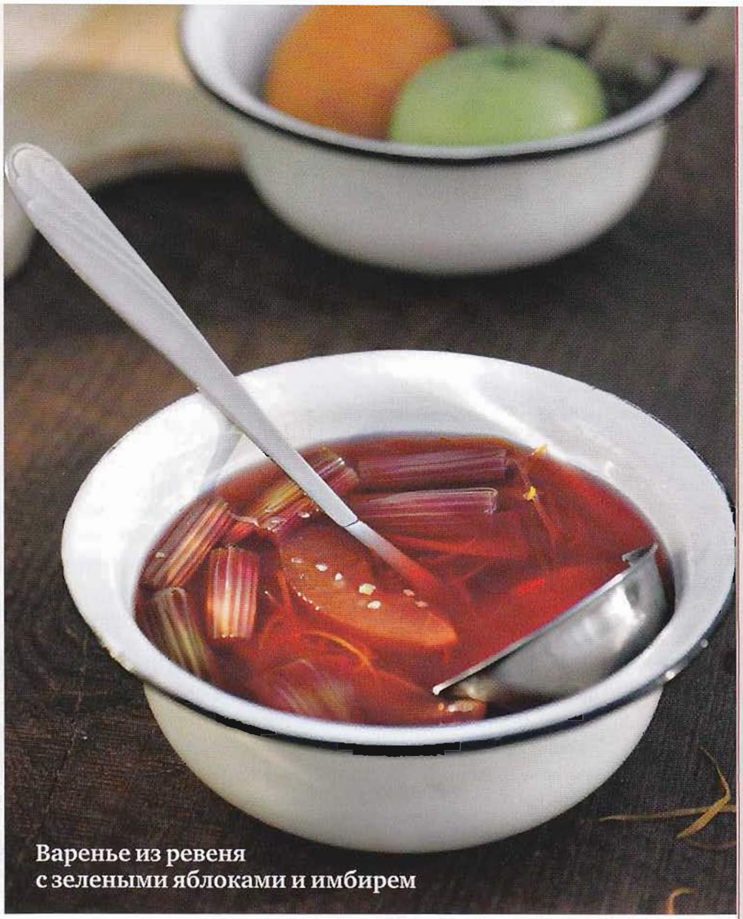
Вообще о сочетании фруктов и ягод в варенье можно говорить долго. Сколько людей, столько и рецептов. Общие правила опять-таки выделить сложно. Иногда действуют по принципу контраста – к кислым ягодам добавляют более сладкие плоды (красная смородина + малина или клубника; зеленый крыжовник + инжир; брусника + груши). Иногда подобное совмещают с подобным: кизил или брусника + кислые яблоки; абрикосы + персики + желтая черешня; любой микс из сладких лесных ягод. Во всех случаях получается хорошо. Ну и возьмите на заметку еще несколько прекрасных пар:

- Жимолость + ирга: ягоды залить горячим сиропом (соотношение ягод и сахара – 1:1), оставить на 3 ч, затем довести до кипения и варить в 2–3 приема, каждый раз оставляя на несколько часов.
- Бузина + яблоки: ягоды (1 кг) поварить в воде (1 стакан) полчаса, протереть через сито, добавить ломтики 1 яблока, 700 г сахара и сок лимона, довести до кипения и варить до загустения.
- Желтые сливы + нектарины: плоды засыпать таким же количеством сахара, влить сок лимона, довести до кипения и варить до готовности.
- Крыжовник + апельсины: их просто измельчают в блендере и добавляют коричневый сахар.

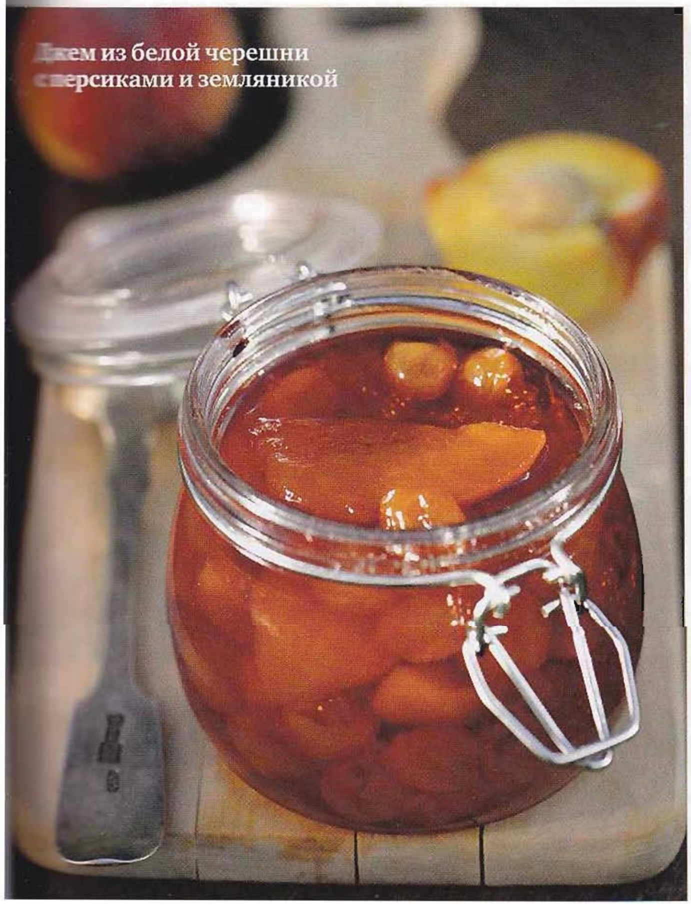
Елена Лихачева



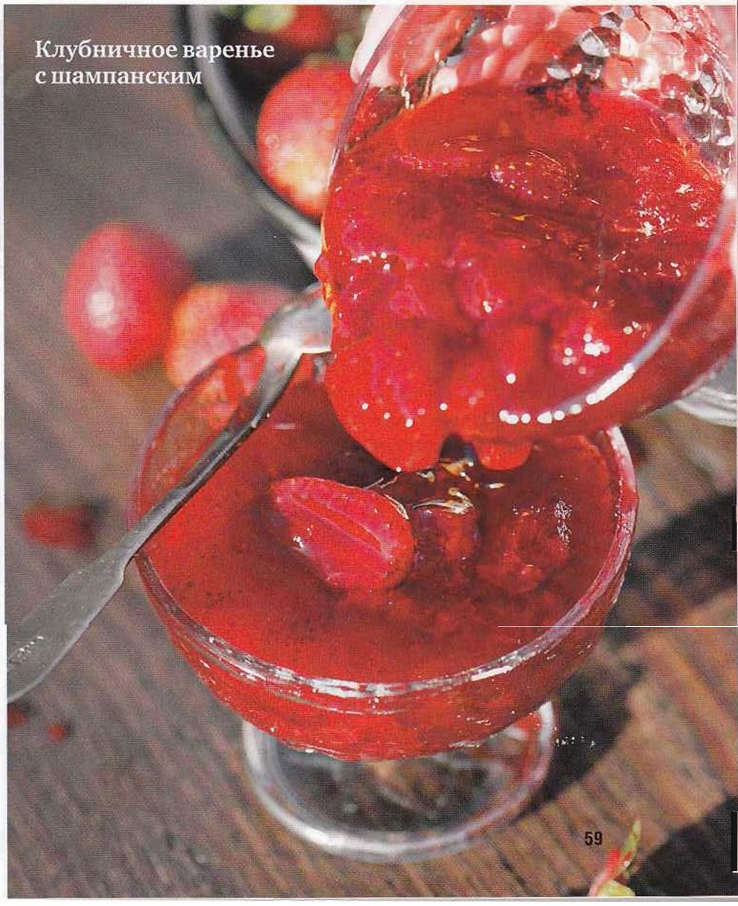
Сливовый джем
с миндалем и розмарином



Варенье из ревеня
с зелеными яблоками и имбирем



Джем из белой черешни
с персиками и земляникой



Клубничное варенье
с шампанским

Варенье из ревеня с зелеными яблоками и имбирем

Что нужно:

1 кг ревеня
1 крупный апельсин
2 зеленых яблока
1,5 кг сахара
2,5–3 см корня свежего имбиря

Что делать:

Стебли ревеня очистить от грубой кожицы, яблоки – от кожуры и сердцевины. Нарезать яблоки и ревень небольшими кусочками. С апельсина узкими полосками снять тонкий слой цедры, выжать сок. Имбирь мелко порубить. Положить ревень и яблоки в кастрюлю, добавить имбирь и апельсиновую цедру, влить 200 мл воды и апельсиновый сок. Накрыть крышкой и поставить на огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимального, варить 20 мин. Всыпать сахар и готовить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара, при необходимости снимая пену, 10 мин. Увеличить нагрев, варить 12–15 мин., после чего разлить в подготовленные банки.

Сливовый джем с миндалем и розмарином

Что нужно:

1 кг подготовленных слив
1,2 кг сахара
1–2 веточки розмарина
200 г сырого очищенного миндаля

Что делать:

Сливы разрезать пополам, удалить косточки и положить половинки слив в емкость для варки варенья. Влить 100 мл воды и поставить на сильный огонь. После закипания уменьшить огонь до минимального, закрыть крышкой и варить 5–7 мин. Добавить сахар. Веточки розмарина связать ниткой и положить в варенье. Готовить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара, при необходимости снимая пену, 10 мин. Добавить миндаль, увеличить огонь и готовить до загустения. По желанию удалить розмарин. Перелить в подготовленные банки.

Клубничное варенье с шампанским

Что нужно:

1 кг клубники
1 кг сахара
200 мл шампанского

Что делать:

Клубнику перебрать, удалить хвостики. Крупные ягоды разрезать на половинки или четвертинки. Половину ягод размять толкушкой для пюре. В емкость для варки варенья насыпать сахар, влить шампанское и положить всю клубнику. Поставить на небольшой огонь, готовить, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится, 10–12 мин. Увеличить огонь и варить 10 мин., при необходимости снимая пену. Оставить варенье настаиваться 30 мин., после чего перелить в подготовленные банки.

КСТАТИ

Хотите получить вкусное варенье всего за 5 минут, сохранив тем самым витамины, аромат и вкус свежих фруктов и ягод? Используйте «Квиттин». Секрет его действия в высоком содержании натурального желирующего вещества – пектина. Одной упаковки «Квиттина» хватит для варки 2 кг варенья.



Джем из белой черешни с персиками и земляникой

Что нужно:

700 г спелых персиков
500 г белой черешни
500 г земляники
1,5 кг сахара
2 ст. л. светлого рома

Что делать:

Персики ошпарить кипятком, сразу же облить холодной водой и снять кожицу. Разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать дольками. Из черешни удалить косточки. Землянику перебрать. Сложить персики и ягоды в большую кастрюлю, влить 300 мл воды и довести до кипения на сильном огне под крышкой. Готовить 5 мин., после чего уменьшить нагрев до минимального, всыпать сахар и варить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара, 10 мин. Тщательно снимать пену. Увеличить огонь и варить при интенсивном кипении 10–15 мин. Добавить ром, перемешать и разлить в подготовленные банки.

Дарите радость с новыми напитками «Беседа»!

БЕСЕДА®
ЧАЙ

Вам нравится удивлять домочадцев, дарить им что-то особенное, превращая будни в незабываемый праздник? «Беседа» представляет уникальную фруктово-травяную коллекцию — теперь порадовать близких многообразием вкусов так просто!

Приготовленный на основе гибискуса и шиповника с добавлением натуральных кусочков фруктов и ягод, новый напиток «Беседа» представлен в четырех вкусах: спелое яблоко, нежная малина, пикантная смородина и освежающий лимон с листочками мяты.

Богатство ароматов добавит в ваши будни ярких красок и подарит отличное настроение вам и вашим близким – каждый найдет «Беседу» себе по душе!

Фруктово-травяные напитки «Беседа».

Фруктово-травяной напиток «Беседа» на основе смеси ГИБИСКУСА и ШИПОВНИКА

с настоящими кусочками ЛИМОНА и листочками МЯТЫ

Цедра лимона и душистые листочки мяты добавляют ощущения свежести и приятной прохлады бодрящей смеси гибискуса и шиповника.

с настоящими кусочками ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Пикантный вкус черной смородины придает неповторимый оттенок напитку, приготовленному из гибискуса и шиповника.

с настоящими кусочками ЯБЛОКА

Кусочки сочного спелого яблока оживляют гармоничный дуэт гибискуса и шиповника и придают напитку неповторимый аромат осеннего сада.

с настоящими кусочками МАЛИНЫ

Сладкий вкус ягод малины, дополняет нежный вкус плодов шиповника и оттеняет кислинку гибискуса.



Как положено

Классический летний десерт – салат из фруктов – легким движением руки превращается в диетический завтрак или закуску. Все зависит от того, с чем его подать и во что положить



Теплый яблочный салат с красной смородиной

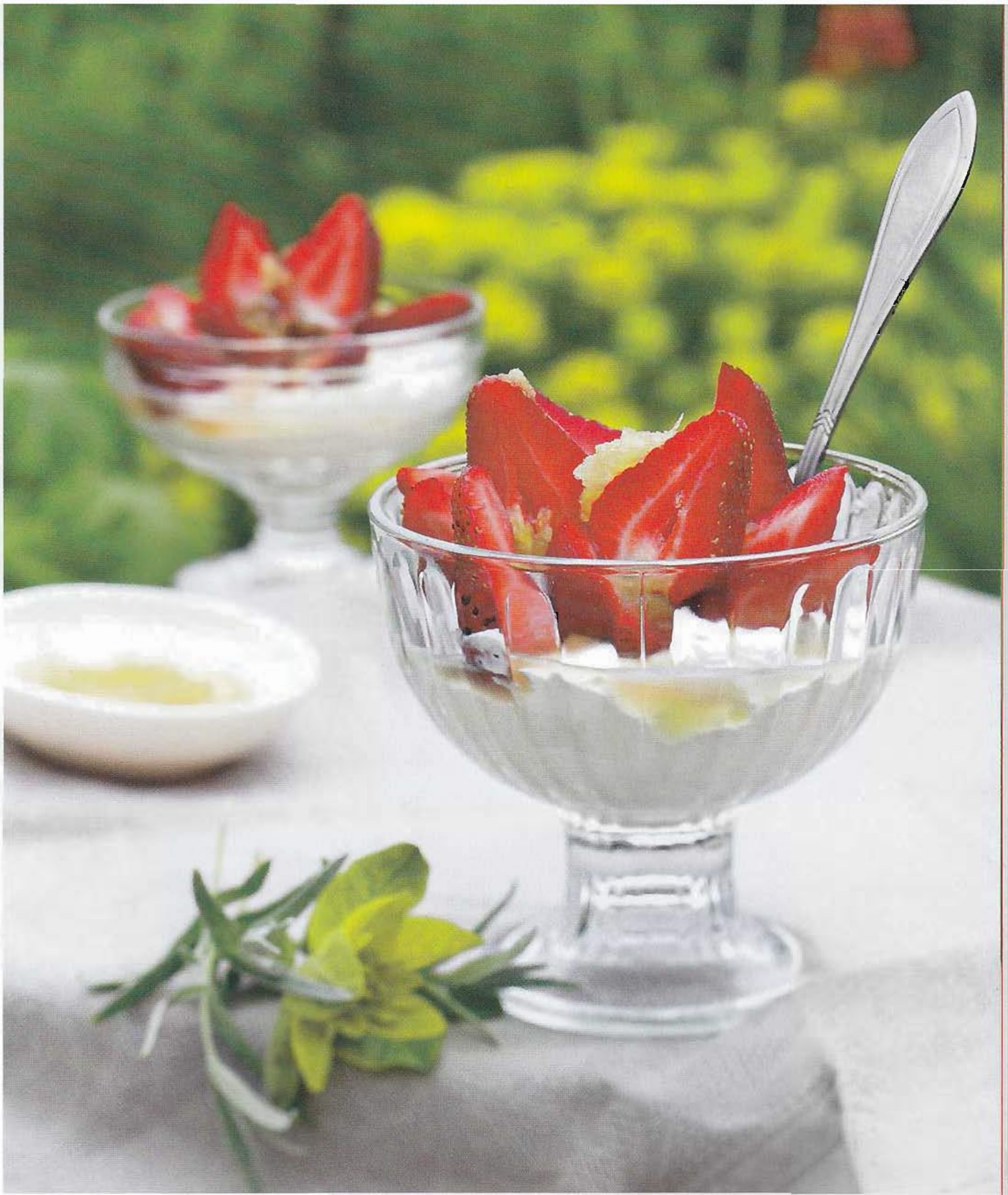
4 порции

Что нужно:

3 крупных кислых яблока
100 г красной смородины
1 ст. л. лимонного сока
4 ст. л. сахара
0,25 ч. л. молотой корицы
100 г ванильного мороженого

Что делать:

Смешать в миске лимонный сок, сахар и корицу. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки, положить в миску с сахарной смесью, перемешать. Противень застелить пергаментом, выложить на него подготовленные яблоки. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, до образования золотистой корочки. Ягоды смородины снять с веточек. Готовые яблоки разложить по тарелкам, посыпать ягодами смородины, сверху выложить мороженое. Подавать немедленно.



Клубника «Романофф» с джемом из имбиря

4 порции

Что нужно:

400 г свежей клубники
200 г свежей сметаны жирностью не менее 20%
1 ч. л. сахарной пудры
1 ч. л. лимонного сока
4 щепотки свежемолотого черного перца

Для джема:

3 см свежего корня имбиря
3 ст. л. сахара
1 ст. л. бальзамического уксуса

Что делать:

Для джема имбирь очистить, натереть на терке, положить в сотейник. Добавить сахар, уксус и 4 ст. л. холодной воды, поставить на средний огонь. Готовить, помешивая, до однородности, затем переложить джем в миску и остудить до комнатной температуры. Клубнику очистить от плодоножек, нарезать крупными ломтиками. Сметану взбить с сахарной пудрой и лимонным соком, разложить по 4 мисочкам. Сверху выложить клубнику. Посыпать каждую порцию щепоткой перца, затем немного полить имбирным джемом, подавать немедленно.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Дмитрий Яковлев, шеф-повар ресторана I Fiori:

– Для фруктового салата можно использовать практически любые ягоды и фрукты. Мандарины, киви и яблоки дадут кислинку; малина, ананас, клубника – сладость. Банан поможет сделать салат более сытным. Из-за специфического вкуса я рекомендую не добавлять разве что черную смородину. Для заправки десерта часто используются фруктовые сиропы, йогурты, сливки, шампанское, сладкое вино. Некоторые даже заправляют фруктовые салаты оливковым маслом. Французы взбивают мякоть авокадо, смешивают с заварным кремом, желируют, нарезают кубиками, а потом добавляют их в салат – потрясающий вкус.



Дыня с малиной и песто из мяты

4 порции

Что нужно:

400 г мякоти не очень сладкой душистой дыни
200 г малины
100 г листьев мяты
3 ст. л. масла виноградных косточек
2 ст. л. кедровых орехов
щепотка соли

Что делать:

Дыню очистить от кожуры и семян, поместить на 10 мин. в морозильник. Малину перебрать. Мяту, масло, кедровые орехи и соль поместить в блендер, измельчить до состояния пюре. Дыню нарезать тонкими ломтиками, разложить по тарелкам. Полить песто, сверху разложить ягоды малины. Подавать немедленно.



Салат из абрикосов с пряными травами

4 порции

Что нужно:

- 400 г абрикосов
- горсть листьев тархуна
- 1 веточка кинзы (только листья)
- 1 веточка мяты (только листья)
- 1 веточка базилика (только листья)
- 1 лимон
- 30 мл белого сухого вина
- 1 ч. л. сахарной пудры

Что делать:

У абрикосов удалить косточки. С лимона снять теркой цедру, из мякоти отжать сок. Перемешать лимонный сок, вино и сахарную пудру, залить абрикосы, добавить цедру и перемешать. Всю зелень крупно порубить ножом, добавить к абрикосам и перемешать. Подать к столу с имбирным или шоколадным печеньем.



Песочные часы

Настоящий кондитер легко добивается того, чтобы песочное тесто было нежным и рассыпчатым. Просто ему известны некоторые секреты. Теперь и вы о них узнаете

1 Основа песочного теста – сливочное масло, можно использовать и маргарин, но мы его не очень жалуем. Качество теста во многом зависит от того, сколько в масле воды. Чем ее больше, тем более рассыпчатой получается выпечка, но, к сожалению, при этом она быстрее черствеет. Для приготовления песочного теста масло должно быть холодным. Как правило, его берут в два раза меньше, чем муки.

2 Муку перед смешиванием с жиром нужно обязательно просеивать, и чем больше она будет «наполнена» воздухом, тем лучше для теста.

Масло с мукой не просто смешивают, а рубят ножом до состояния мелких крошек. Кондитеры рекомендуют использовать для песочного теста пшеничную муку первого сорта, а не высшего.

3 Если тесто рассыпается настолько, что его щепоть невозможно удержать в пальцах, то нужно добавить немного ледяной воды. При переизбытке воды выпечка будет твердой.

4 Для приготовления сладких пирогов и печенья в тесто добавляют сахар. Сахарный песок делает тесто плотным, и лучше его заменить на сахарную пудру. При этом соотношение 1:5 (в пользу муки) делает тесто чуть-чуть сладковатым; 1:3 – очень сладким; при равном соотношении сахара и муки выпечка станет очень твердой и быстро подгорит. Вот, например, популярный французский рецепт сладкого песочного теста с приятной, почти бисквитной, румяной корочкой: 200 г муки, 100 г масла, 2 ст. л. сахарного песка, 2 яичных желтка и стручок ванили.

5 Часто в классический рецепт песочного теста вводят яйца и кисломолочные продукты (сметану, простоквашу, кефир, натуральный йогурт). Такое обогащенное тесто обычно называют «домашним». Оно как нельзя лучше подходит для фруктовых пирогов. Яйца (особенно желтки) придают выпечке желтый цвет, улучшают вкус, а главное, позволяют получить хрустящую, достаточно крепкую, но рассыпчатую корочку. Молочные продукты, насыщая тесто дополнительной влагой и жирами, делают вкус богатым, благородным. Корж получается нежным, чуть влажным и напоминает выпечку из творожного теста.

6 Чтобы открытые пироги из песочного теста под гнетом сочных фруктов и ягод не размокали и не разваливались, тесто-основу нужно предварительно подпечь. Это делается и в том случае, когда в качестве начинки открытых пирогов используются ягоды, которые не выдерживают длительного нагрева. Сначала тесто следует равномерно распределить пальцами по поверхности противня или формы. Затем его надо застелить пергаментом, сверху засыпать сухой фасолью и поставить форму в духовку на 10–15 мин. при 180–200 °С. Потом фасоль и пергамент нужно аккуратно удалить. Наколите корж вилкой в нескольких местах. Если начинка очень сочная – малина, клубника или вишня, то подпеченный корж желательно промазать желтком (он образует тонкую защитную прослойку между тестом и ягодами) и снова отправить в духовой шкаф на 5–7 мин. Если вы наполняете пирог не очень сочной начинкой, например, капустой или картошкой, второй раз подпекать тесто не надо. Заключительный этап: основа-корж заполняется начинкой, и будущий пирог ставится в разогретую духовку до полной готовности.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Ирина Соколова, шеф-кондитер ресторана «Кавказская пленница»:

– Я рекомендую использовать для открытых пирогов замороженные ягоды – они дают мало сока и при нагревании хорошо держат форму. Сначала ягоды нужно полностью разморозить (без использования СВЧ и прочих хитростей), обвалять в смеси крахмала и сахарной пудры и выложить на тесто. Фрукты и ягоды в открытых пирогах хорошо покрывать сверху слоем фруктовой глазури или желе, яблоки прекрасно сочетаются со светлой карамелью.


Бодрый день!
Время от времени всем нужен
дополнительный заряд бодрости.
Крепкий, бодрящий черный чай Брук Бонд
поднимет настроение и прибавит сил!
EST. 1869
Брук
Бонд
Brooke
Bond
100 tea bags
100 пакетиков
Брук
Бонд
Заряжает на все 100!
Реклама

Вас освежить?

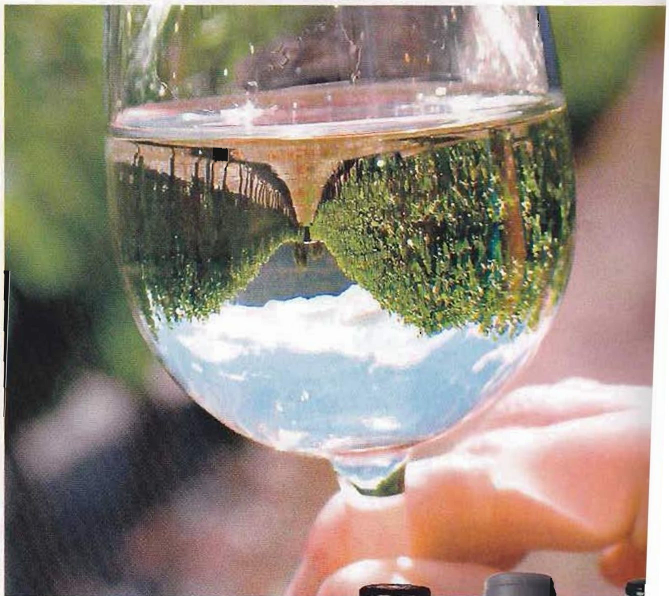
Уже не первый год продолжается мода на вина из совиньон блана – освежающие, яркие, легкие. В жаркий сезон они особенно актуальны

Этот классический белый сорт, родившийся во Франции, возделывается и в Северном, и в Южном полушариях. Хотя на самом деле он предпочитает прохладный климат с определенной влажностью, который позволяет ягодам сохранять хорошую кислотность. Тогда совиньон блан дает свежие «хрустящие» вина с типичным ароматом крыжовника, смородины, лайма, свежескошенной травы, белого перца, цветков бузины. В жарких сухих условиях он рождает вина с букетом цитрусовых и экзотических фруктов, легко набирает сахар и теряет кислотность. Для сохранения свежести виноград приходится убирать рано, что делает вина «зелеными» и травянистыми. А если снимать урожай позже, вина получаются фруктовыми и крепкими.

Совиньон блан очень часто выступает в винах соло. Если же производится купаж на его базе, вторым сортом обычно выступает семильон, иногда – шардоне. Вина из 100%-ного совиньон блана в основном сухие. Реже встречается сладкая версия из ботритизированного винограда (пораженного благородной плесенью) и винограда позднего сбора. В сочетании с семильоном сорт также дает высококачественные сухие вина и не менее интересные сладкие, включая знаменитый сотерн. Большим потенциалом к выдержке совиньон блан не обладает, поскольку его главные достоинства – яркий аромат и свежесть – с выдержкой начинают теряться.

От климата, почв, а также винодельческих традиций зависит конечный характер вин. На меловых почвах Сансера и Пуйи-Фюме в долине Луары производят строгие, изысканные и глубокие вина, с классическими ароматами и сильнейшей минеральностью. Чуть ниже по течению Луары, в Турени, сорт рождает элегантные фруктово-цветочные вина. В Бордо совиньон блан обычно смешивается с сортами семильон и мюскадель, в результате получаются вина с фруктовой доминантой. Некоторые из них выдерживаются в дубовых бочках. За пределами Франции, в Европе, совиньон блан закрепился в Австрии (Южная Штирия), Северо-Восточной Италии (Коллио) и в Испании (Руэда). В странах Нового Света этот сорт стараются сажать в самых прохладных регионах, но все равно стиль вин сильно отличается от европейского: они приобретают выраженные оттенки экзотических фруктов, полное тело.

Лучшие вина из совиньон блана – великолепные гастрономические партнеры. Классические сансеры и пуйи-фюме сочетаются со спаржей, моллюсками и козьим сыром. Бордоские бленды, более полнотелые австрийские совиньоны подходят к морской рыбе, ракообразным, грибам и даже к белому мясу. Экзотические вина Нового Света неплохо справляются с трудной задачей сопровождать блюда японской и тайской кухни. Сладкие вина – идеальная пара для фуа-гра, голубого сыра и не слишком сладких десертов.





Sattlerhof Kranachberg Sauvignon Blanc 2006 Sud-Steiermark, Австрия, 2500 руб.
Пронзительная свежесть сорта и минеральность переплетаются в этом глубочайшем вине с оттенками коктейля из белых косточковых и экзотических фруктов. Можно пить его сейчас или отложить на 3–5 лет, чтобы оценить потенциал штирийских совиньонов.

Pascal Jolivet 2007 AOC Sancerre, Франция, 1150 руб.
Крыжовник, грейпфрут, крапива и минералы – классический совиньон блан из самого классического региона. Моллюски, нежная рыба или козий сыр – все будет прекрасно с этим вином.

Babich Sauvignon Blanc 2007 Marlborough, Новая Зеландия, 950 руб.
Задорный букет с тонами маракуйи, лайма, спаржи и зеленого перца, полное тело, хрустящий вкус с хорошей кислотностью и послевкусие с травянисто-пряным оттенком. Показательный образец, стоит попробовать с азиатской кухней.



Элеонора Скоулз, винный эксперт, член группы WineCreator

Я люблю совиньон блан за его яркую индивидуальность. В ароматах и вкусах вин легко распознать травы, зеленые овощи, цитрусовые и тропические фрукты. Вкус совиньонов настолько самобытен, что порой дегустаторам приходится описывать его фразами покрепче: «кошачья моча на кусте крыжовника» или «прыжок с моста в чан с соком маракуйи».

Самые тонкие и изысканные образцы совиньона следует искать во Франции – в долине Луары и Бордо. Мне больше всего импонируют винные стили из Сансера и Пуйи-Фюме. Они отличаются сложным букетом, бодрят благодаря повышенной кислотности, имеют характерные тона кремня и дымка и точно передают значение слова sauvage, то есть дикий, от которого произошло название винограда. Вина Sancerre и Pouilly-Fumé от дома Pascal Jolivet дают прекрасное представление о местном характере совиньонов.

В Бордо, точнее, в Граве энергичный характер винограда смягчают, смешивая его с сортом семильон и выдерживая в дубовых бочках. Так виноделы добиваются особой многосложности для своих напитков. Андре Люртон, знаковая для бордоского виноделия фигура, выпускает подобные вина в нескольких замках. Самое известное из них – Château la Louvière.

Чуть ли не второй родиной совиньон блана стала Новая Зеландия. Трудно поверить, что эпоха новозеландских вин началась всего лет тридцать назад. Сегодня совиньон блан в этой стране не просто виноградный сорт. Он – предмет национальной гордости. Хотя вина производят в разных частях страны, международные потребители привыкли к «взрывному», насыщенному стилю из региона Мальборо с его фирменными тонами маракуйи и манго. Cloudy Bay стало вином-легендой с первого урожая – и, к счастью, цены на него остаются в пределах разумного.



Владислав Волков, винный эксперт, Независимый винный клуб

Сегодня совиньон блан – очень модный сорт, и его можно встретить во многих странах. Лично я поклонник европейских образцов. Очень изысканны совиньоны из долины Луары. Они не «выпрыгивают» из бокала, ведут себя сдержанно, но при этом полны глубины и нюансов.

Особняком стоят вина австрийской Южной Штирии. Климатические условия для этого сорта здесь идеальны, почвы не менее разнообразны, чем в Бургундии, а крутые и пологие склоны холмов с разной экспозицией довершают мозаику терруара. Все это дает многообразные вина, которые сочетают в себе европейскую элегантность и яркий фруктовый характер. Классические совиньоны Steirische Klassik легки, свежи и типичны для сорта – с ароматами крыжовника, цитрусовых и трав. Вина с отдельных виноградников, особенно категории Erste Lage (гран-крю), могут быть совершенно непохожими. На чистом известняке вина получают пронзительную минеральность и тонкий аромат, на песчаных почвах – пышный фруктово-цветочный букет, а на глинисто-гравийных – серьезную структуру и полное тело. Уникальная особенность штирийских вин – способность долго развиваться в бутылках, до 15–17 лет, чем не может похвастаться ни один другой регион в мире. Особенно это касается вин, прошедших серьезную выдержку в дубовых бочках. В Штирии работают высококлассные виноделы. Вальтер Скофф (Walter Skoff), которого пресса прозвала «Мистер Совиньон», хозяйство Sattlerhof, Manfred Tement не раз заставляли восторгаться мировых экспертов. Проблема штирийских совиньонов – небольшое производство и высокий спрос, что делает их недешевыми. Топовые вина ведущих виноделов чаще всего обнаруживаются в ресторанах высокой кухни, бутиках и частных коллекциях.



Игорь Сердюк, винный эксперт, журналист

Одно из лучших воплощений сорта совиньон блан сегодня как бы выпало из струи моды. Я говорю о белых винах Бордо.

Да, совиньон в производимых здесь винах никогда не был «обязан» доказывать свою сортовую чистоту. Один из главных принципов бордоского виноделия заключается в ассамблировании Совиньон блан в Бордо обретал гармонию в соединении с такими сортами, как семильон, совиньон гри и мюскадель. Но у специалистов это никогда не ставило под сомнение его собственное достоинство. Достаточно посмотреть на вина, столь разные и по географии происхождения, и по ценовой категории, как, например Chateau Doisy-Daene (сухая версия знаменитого сотерна), Chateau Malartic-Lagraviere (Cru Classe в AOC Pessac-Leognan) или Pavillon Blanc du Chateau Margaux, чтобы понять, насколько ярким, выразительным, гармоничным, долгоживущим и разнообразным по своей стилистике может быть бордоский совиньон блан. А то, что в Бордо он никогда не акцентировался как сорт, лишь подчеркивает идеологию региона, где терруар и многовековой опыт производителя, воплощенные в бренде – марке шато, всегда признавались приоритетом.

В таких условиях, как в Бордо, с мощным атлантическим влиянием и большим количеством осадков, хорошее белое вино сделать легче, чем хорошее красное. Красные сорта заняли здесь доминирующее положение сравнительно недавно – на волне мировой популярности красных вин, во второй половине XX века.
За стремление к коммерческому успеху в ущерб терруарным предпосылкам Бордо сейчас платит высокую цену – жестоким кризисом перепроизводства. Пропорция между красными и белыми сортами здесь вскоре может измениться в пользу последних. И совиньон блан о себе, безусловно, напомнит.

Поддай газку!



Мятный замороженный джин-тоник
1 порция

Что нужно:
- 30–40 мл джина
- сок половины лайма
- 3 листочка свежей мяты
- тоник
- веточка мяты для украшения

Что делать:
Мелко порвать листочки мяты. Обратной стороной барной ложки или специальным пестиком растолочь измельченную мяту в заранее замороженном бокале с джином и крошеным льдом. Долить тоником, украсить веточкой мяты, подавать с соломинкой.

«Доктор Пеппер» по-домашнему
1 порция

Что нужно:
- 100 мл светлого пива
- 100 мл колы
- 20–30 мл ликера «Амаретто»
- лед

Что делать:
В стакане со льдом смешать пиво и колу. Добавить ликер «Амаретто», слегка перемешать свиззл-стиком (палочкой для коктейля) и подавать немедленно.

Линчбургский лимонад
1 порция

Что нужно:
- 30 мл виски «Джек Дэниелс»
- 20 мл апельсинового ликера «Трипл Сек»
- 20 мл лимонного сока
- лимонад
- гренадин (по желанию)

Что делать:
Смешать первые три ингредиента в стакане со льдом, долить лимонадом. Можно подкрасить напиток каплей гренадина. Подавать немедленно.

Утренняя зарядка
1 порция

Что нужно:
- 30 мл яблочного сока
- 30 мл апельсинового сока
- 30 мл грейпфрутового сока
- 15 мл лаймового сока
- 120 мл имбирного эля
- кусочек имбиря (по желанию)

Что делать:
Соки смешать в большом бокале со льдом, долить имбирным элем. При подаче можно добавить кусочки фруктов. В идеале все соки должны быть свежевыжатыми. В соковыжималку к яблоку добавьте кусочек свежего корня имбиря.

«Куба либре», джин-тоник, кампари или вермут с содовой – это лишь самые распространенные коктейли, сделанные на основе газированных напитков. Чтобы научиться составлять их самостоятельно, нужно понять несколько основных принципов



Аперитив с грейпфрутовым фрешем

1 порция

Что нужно:

30 мл сухого вермута
30 мл белого сладкого вермута
15 мл свежевыжатого сока грейпфрута
содовая
колотый лед

Что делать:

В стакане со льдом соединить два вида вермута и грейпфрутовый фреш, долить содовой. В качестве содовой можно использовать любую газированную минеральную воду.

Вишневая кола

1 порция

Что нужно:

100 мл колы
30 мл рома
1,5 ст. л. вишневого сиропа (можно от варенья)
колотый лед
свежая или коктейльная вишня

Что делать:

В бокал со льдом налить колу, сироп и ром (подойдет любой сорт). Украсить свежей или коктейльной вишней. Подать со свиззл-стиком (палочкой для коктейля) или с палочкой корицы. Этот напиток хорош также и в безалкогольном варианте, без рома.



Мария Носова, бармен:
– Одна из самых простых комбинаций напитков – так называемый микс-дринк – предполагает смешивание в стакане со льдом одного основного компонента (как правило, это порция крепкого алкоголя) с безалкогольным наполнителем, чаще всего газировкой. Кола, тоник, «биттер лемон», имбирный эль и так далее. Наиболее универсальна, наверное, кола. Бренди, ром, виски и некоторые ликеры отлично с ней сочетаются. Если вдруг к светлому рому с колой вам захочется добавить лайм, называйте этот коктейль уже «Куба либре». Классика. Попробуйте «подружить» с колой сухой вермут или кокосовый ликер – получится неизбитое и довольно интересное сочетание. Тоник – тоже очень популярный ингредиент микс-дринка, и хотя джин-тоник, разумеется, вне конкуренции, ром, бренди, крепкий апельсиновый ликер и водка могут составить ему неплохую компанию. В былые времена на Западе большой популярностью пользовалась содовая – газированная питьевая вода. Сейчас гораздо легче найти газированную минералку, чем содовую из сифона. С ней получаются сухие микс-дринки на аперитив: виски, кампари, вермут с содовой on the rocks (со льдом).

Достойную конкуренцию уже упомянутым напиткам составляют наши родные лимонады. Сейчас, к счастью, все популярные марки советских времен снова производятся, и многие из них – приличного качества. В самом деле, «Байкал» придаст вашему напитку знакомый с детства вкус с оттенком душистых трав. «Колокольчик», «Крем-сода» и «Ситро» заменят «Спрайт» и «7 Up», а «Тархуну» и вовсе аналога нет.

Микс-дринк можно усложнить при помощи дополнительных ингредиентов; это могут быть цитрусовые, ликеры и сиропы, капля горькой настойки и так далее. Еще одно применение газированные напитки нашли благодаря своим физическим свойствам: при составлении слоистых коктейлей важна плотность ингредиентов, и маленькая хитрость – разбавление в определенной пропорции спиртного напитка – поможет вам «наложить» его на предыдущий слой. Хорошо известны забавные эффекты газировки в рецептах типа «Текила-бум» – моментальное вспенивание или эффект «снежка», образование «снежного кома». Он достигается при доливе сильно газированного напитка в смесь, содержащую сливки или яичный ликер.



Душистое равновесие

Что может быть приятнее теплым летним вечером, чем чаепитие в саду у самовара? Особенно если пьете вы не простой чай, а с разными душистыми травами, листочками и специями

У вас на даче наверняка растут пряные травы и кусты, которые у нас принято называть плодово-ягодными. Вы себе не представляете, насколько более комфортной и менее суетной они могут сделать вашу жизнь. К ним всего-то и понадобятся заварочный чайник да хорошая мягкая вода. Ну и собственно чай, конечно… Хотя, честно говоря, без него частенько можно обойтись, был бы выбор добавок побольше. Утренний чай с шиповником и пряностями разбудит вас. Бокал холодного зеленого чая с перечной мятой, сахарным сиропом и льдом во время ланча придаст сил на весь оставшийся день… Чашка черного чая с листьями смородины расположит к неторопливому вечернему разговору. Чай с ромашкой и душицей прогонит прочь дневные заботы и позволит крепче заснуть. А еще травяные чаи отлично лечат всевозможные болезни…

Выбрать

Что касается выбора собственно сорта чая для смеси – здесь вы должны отталкиваться от максимальной простоты вкуса. Для смешивания годятся только чаи без ароматизаторов. Жасминовый зеленый чай – единственное исключение, и то лишь в том случае, когда ваши добавки имеют очень нежный аромат, который не сможет забить жасмин. Забудьте на время про любимый эрл грей и улуны, отдайте предпочтение ассаму, английскому чаю к завтраку или простому, но качественному зеленому ган паудеру. И помните, что черный чай имеет более доминирующий вкус, чем зеленый, поэтому ему больше подходят горьковатые травы и специи (например, шалфей и перец). А в большинстве своем душистые травы можно сочетать с любым типом чая: черным, зеленым и белым.

Смешать

Травяные добавки к чаю могут быть самыми простыми, однокомпонентными, а могут быть сложными сборами – от двух до десяти трав. Сочетать их друг с другом нужно, разумеется, по вкусу, но есть все же некоторые правила. Обычно в смеси доминирует один компонент, например, розмарин, или смородина, или мята – а остальные ему только подыгрывают. Если вам хочется поэкспериментировать с сильными запахами, по крайней мере выбирайте их из разных «областей». Скажем, пряная трава, плюс листья ягодного кустарника, плюс специи. Целые специи – корица, бадьян, сушеные корешки имбиря, мускатный цвет, гвоздика, анис, ваниль, душистый перец – придают сборам особую прелесть. Они обеспечивают не только изумительный вкус, но и массу витаминов! Возьмите им в помощь цитрусовые – их сок и цедру, и количеству всевозможных вариантов не будет предела.

Заготовить

Сохранить прелесть лета – легче легкого. Тем более что в сушеной зелени аромата даже больше, чем в свежей. Чтобы высушить травы и листья, подвесьте небольшие пучки в таком месте, где есть хорошая циркуляция воздуха, а влажности и света нет или совсем мало. Если вы хотите хотя бы частично сохранить яркий зеленый цвет листьев, заверните пучки в один слой газетной бумаги. Если подвесить зелень вы почему-то не можете, разложите пучки на решетки – так, чтобы у воздуха был к ним доступ со всех сторон. Если времени совсем мало, травы можно высушить и в духовке. Установите решетки в центральной части, выложите их двойным слоем пергамента и включите режим конвекции на минимально возможную температуру (от 60 до 80 °С). При более высокой температуре дверцу духовки нужно приоткрыть.

Марианна Орлинкова

О готовых чаях с добавками читайте в «Гиде потребителя» на стр. 89

Идеальные сочетания

- Листья малины + дольки апельсина + корица
- Шалфей + мелисса + душистый перец + гвоздика
- Сладкая мята + дольки лимона + бадьян
- Чабрец (тимьян) + душица (орегано) + лимонная цедра
- Листья вишни + листья земляники + стручок ванили

Чай с ромашкой и корицей

2–4 порции

Что нужно:

2 ч. л. черного чая
3 ст. л. цветков аптечной ромашки
четвертинка зеленого яблока
2–4 палочки корицы

Что делать:

Всыпать в чайник ромашку и чай, залить 3 стаканами чуть остуженного кипятка, положить яблоко, закрыть. Настаивать 5–7 мин. Положить в подогретые чашки по палочке корицы, разлить чай через ситечко, дать постоять 1–2 мин.

Зеленый чай с мятой и имбирем

2–4 порции

Что нужно:

2 ч. л. зеленого чая ган паудер
маленький пучок мяты
2 см свежего корня имбиря
четвертинка лайма
мед для подачи

Что делать:

Имбирь и лайм нарезать тонкими ломтиками, положить в заварочный чайник, залить 2 стаканами крутого кипятка. Закрыть и настаивать 7 мин. Затем добавить размятые пальцами стебли мяты с листьями и чай. Закрыть, настаивать еще 4–5 мин. Разлить по чашкам через ситечко, подавать с медом. Содержимое чайника можно залить кипятком еще 1 раз – и настаивать 5–7 мин.

Чай со смородиновым листом и цедрой

2–4 порции

Что нужно:

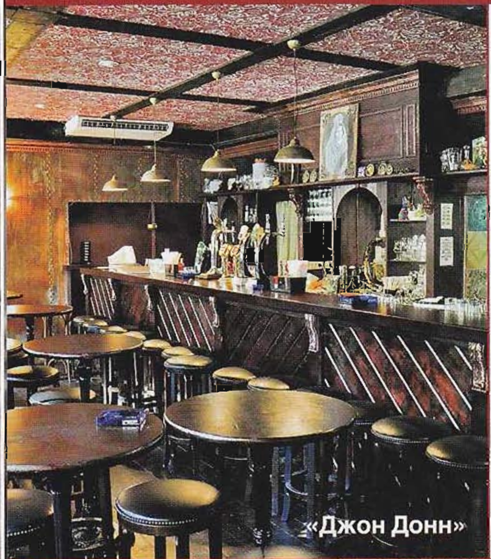
3 ч. л. черного чая ассам
1 небольшая веточка смородины с 6–8 листьями
цедра четвертинки апельсина
1 ч. л. коричневого сахара

Что делать:

Веточку мяты с листьями размять пальцами, положить в заварочный чайник, залить 3 стаканами крутого кипятка, закрыть и настаивать 3–4 мин. Цедру мелко нарезать. Всыпать в ступку сахар, добавить цедру, растереть все вместе. Всыпать в чайник чай и цедру с сахаром, закрыть, настаивать 5–7 мин. Разлить через ситечко, подавать немедленно.

Зайти по-английски

Есть вещи, созданные друг для друга: пиво и колбаски, куриные крылышки и кисло-сладкий соус, жареный камамбер и клюквенный джем, жаркое московское лето и холодное английское пиво. Если зайти в один из столичных пабов, все это можно будет совместить



Расположение и часы работы

Никитский б-р, 12 (м. «Арбатская»), тел.: 627-6907. Режим работы: 12.00–06.00. Открылся в 2009 году.

Атмосфера и интерьер

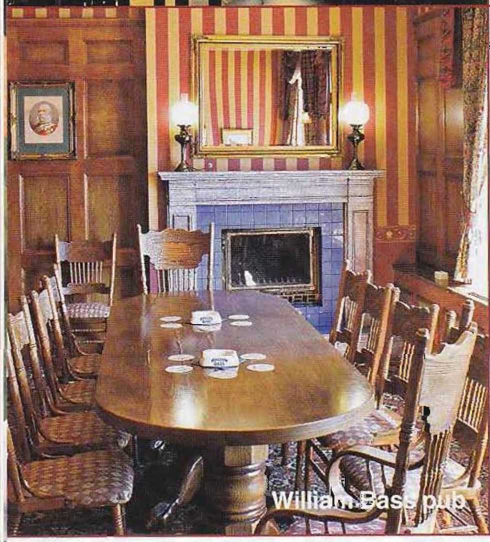
Именно так и никак иначе и должны выглядеть пабы, претендующие на аутентичность, за пределами туманного острова. Составляющие успеха – непритязательный интерьер, невысокие цены, много народа, много футбола, мало еды и минимум сервиса, потому что главное – это пиво. Все в двух полуподвальных залах ресторана (80 посадочных мест) выполнено по строгим английским правилам. Темное дерево стен и мебели, высокие столы со стоячими местами и жесткие скамейки вдоль квадратных обеденных столиков, невзрачная барная стойка, плазменные экраны, транслирующие только английский футбол, крошечные столики на улице. Публика на 90% мужская.

Шеф-повар и концепция заведения

Открыла паб ресторанная компания «Буффо», которой среди прочего принадлежит сеть французских кафе «Жан-Жак». От «Жан-Жака» «Джон Донну» достался шеф-повар Буэсси Куншеф, который семь лет прожил в столице Англии и немало поработал в лондонских ресторанах. В его меню сплошь английские деликатесы – простые, ясные, объемные. Но все это шеф готовит с оглядкой на гастрономические традиции Франции, так что получается чуть затейливее, чем в подобных заведениях Лондона.

Специальные предложения

Разрешен вход с собаками, для которых есть специальная посуда. Небольшая летняя веранда с видом на бульвар.



Расположение и часы работы

Ул. М. Якиманка, 9 (м. «Полянка»), тел.: (499) 778-1874. Режим работы: вс.–чт. 12.00–00.00, пт.–сб. 12.00–02.00. Открылся в 1999 году.

Атмосфера и интерьер

В солидном особняке на двух этажах расположены просторные светлые залы (168 мест), над интерьером которых трудились британские дизайнеры. Получилось, как обычно у англичан – удобно, внушительно, с достоинством. На первом этаже – паб, где у входа гостей встречают совершенно английская «контактная» барная стойка и стилизованная мини-пивоварня. Далее обстановка ресторанная: тяжелая мебель красного дерева, огромные окна, камин. На втором этаже много света и цветов, тут и там попадаются милые старинные предметы: чугунная мебель, медное ведро, старые литографии... Есть отдельный уютный кабинет с камином.

Шеф-повар и концепция заведения

William Bass – скорее не паб, а добротный ресторан для серьезных мужских посиделок по будням и шумных семейных трапез по выходным. Впрочем, каждое блюдо в огромном меню от Роберта Короткова создано для того, чтобы составить достойную пару пиву. Шеф предлагает классические позиции из европейских и американских ресторанных карт, адаптированные под вкусы москвичей. Он уверен, что гости не оценят минимализм настоящей английской пабной кухни.

Специальные предложения

Детская комната, в которой по выходным работает профессиональная няня. Собственный хлебный и кондитерский цеха. Блюда и напитки навынос.

Кухня и напитки

Именно в «Джон Донне» следует впервые пробовать эль, портер, фиш энд чипс и пудинг. Вообще меню от Буэсси Куншефа триедино: британская классика (рыба с картошкой, пирог с почками, пудинг), интернациональные пивные блюда (куриные крылья, креветки, колбаски) и авторские блюда в колониальном стиле, популярные в современном Лондоне («Цезарь по-индийски» в сырной корзине, цыпленок тика масала с манговым чатни).
Рекомендуем: двойной сэндвич BLT с беконом, латуком и томатами (270 руб.), куриные крылья в арахисовой пасте (270 руб.), картофель, обжаренный в кожуре, с сырным соусом (175 руб.), суп из брокколи с сыром блю (160 руб.), салат с фасолью и перепелиными яйцами (175 руб.), свиные ребрышки с имбирным соусом (420 руб.), пирог со стейком и почками (420 руб.), фиш энд чипс с соусом тартар и зеленым горошком (370 руб.), пудинг из хлеба и масла (250 руб.), английские оладьи (220 руб.).
На момент подписания номера в печать вина в пабе не было. Лучшее в барной карте – четыре сорта родного английского пива: Abbot ale, Ipa ale, London Pride, London Porter. Еще есть прекрасное вишневое бельгийское Mort Subite Kliek и обычный лагер Carlsberg.

Средний счет: 700 руб.

Во внушительном меню нашлось место блюдам Англии, Франции, Италии, Германии и США. Все порции замечательно огромны, вес некоторых горячих блюд доходит до 1 кг, салаты «тянут» на 500 г.
Рекомендуем: салат «Утиное магре» с копченой утиной грудкой (495 руб.), морские гребешки, запеченные в сливках и белом вине с луком и грибами (375 руб.), брокколи, запеченную с сыром (370 руб.), рыбный суп на сливках с тигровыми креветками (280 руб.), говяжий бульон с телячьими колбасками (290 руб.), тушеный говяжий хвост с красной фасолью (985 руб.), филе чилийского окуня с картофелем фри (785 руб.).
Винная карта минимальна, но хорошо выверена. 11 сортов разливного пива: чешское полутемное Velvet, ирландское красное Kilkenny, голландское светлое Heineken, английский эль Bombardier, немецкое нефильтрованное Erdinger и пр. Особое предложение – редкий для Москвы английский сидр.

Средний счет: 1500 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ОСОБОЕ МНЕНИЕ
Анастасия Санникова, менеджер сети московских пивных ресторанов:

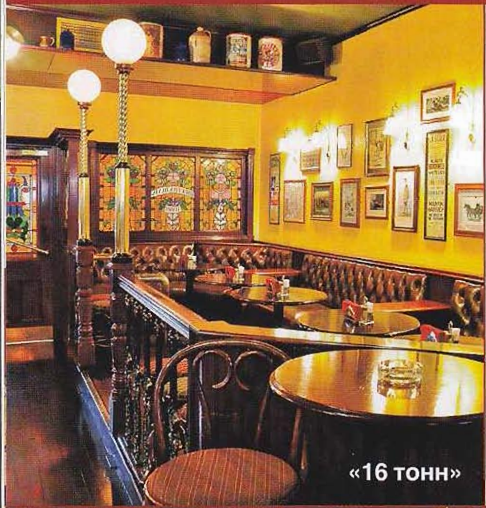
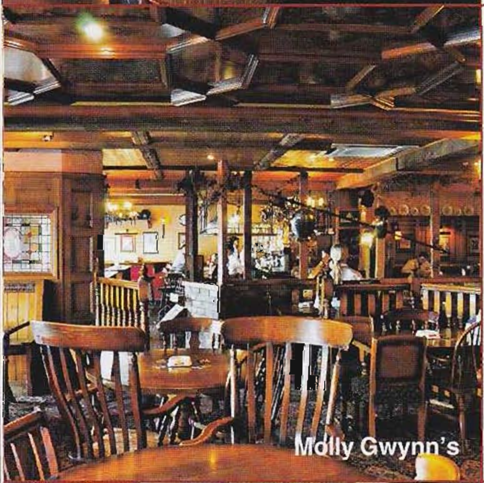
– Тридцать лет назад в Советском Союзе существовало два сорта пива – «Жигулевское» и импортное. Пятнадцать лет назад московские рестораторы принялись открывать английские пабы. Знали-то мы об этих заведениях давно благодаря великой английской литературе, но на практике убедились в их совершенной красоте именно тогда. И вызывали они и восторг, и удивление одновременно.

В Англии паб – это недорогое заведение, куда после трудового дня заглядывают служащие, дабы пропустить пинту, другую, третью, закусить жареной картошкой и дешевой треской, посмотреть футбол. Незатейливый интерьер, самообслуживание, шум, дым, гам. Пива англичане пьют много, от 3 до 10 пинт за вечер, а пинта – это почти 600 мл. Берут напитки у барной стойки и выходят на улицу, поэтому в четверг, пятницу и субботу возле пабов не пройти: народ толпится, разговаривает, пьет, курит. Меню пабов лаконично: мясо на гриле, гамбургеры, пасты, салаты и фиш энд чипс. В среднем на одного человека выходит от 10 до 15 фунтов стерлингов (550–800 рублей). Гость сам подходит к барной стойке, заказывает еду и напитки, сразу их оплачивает – в пабах нет официантов, и не надо оставлять чаевых. Кормят в большинстве пабов до 19.00, после работает только бар.

Московские же пивные заведения, в названии которых есть слово «паб», – величина совершенно самостоятельная: это скорее добротные рестораны, в которых обнаруживаешь и богатый выбор хорошего пива.

Пиво в Москве можно пить несколькими способами: традиционно, интеллигентно и по-английски. Традиционный вариант: вечерком, у пивного ларька, пара бутылок под сушеных кальмаров и полосатиков, с сослуживцами, перед тем, как нырнуть в метро. Интеллигентно: в сетевых пивных, коих множество. Молодежь предпочитает точки сети «Дымов», где, кроме пива, есть еще и коктейли, и развлекательная программа. Девушки часто выбирают «Баррандов», где все увешано софитами, – сидишь, как на сцене. Гламурный вариант – дорогой «Тинькофф» с суши и позолотой, для солидной публики – сеть «Колбасофф», для бедных студентов – «5 оборотов».

И, наконец, по-английски – в пабе. Московские пабы предназначены только для состоятельной публики, средний счет за пару блюд и пару кружек стартует от 2 тысяч. Московские пабы Molly Gwynn's, «Джон Булл паб», Chester Ferry, «Вильям Бас», London Pub – близнецы-братья: стены обиты деревянными панелями, свет приглушен, много мелких и невзрачных картинок, заоблачные цены и монументальное меню. В пабах на окраине (Goldman, Jolly Dog Pub) все то же, но выполнено в удешевленном варианте. Ничего общего, кроме пива, у этих заведений с настоящими английскими пабами нет. Это, безусловно, не делает их хуже или лучше, просто они – не пабы.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
	Ул. Пресненский Вал, 6, стр. 1 (м. «Улица 1905 года»), тел.: 253-5300. Режим работы: 11.00–06.00. Открылся в 1996 году.	Пространство ресторана поделено на две зоны: английский паб (150 мест) и ресторанную зону (70 мест), где также нашлось место внушительной барной стойке, танцполу и сцене с профессиональным оборудованием. Интерьер разрабатывали специалисты английской дизайнерской компании Andy Thornton Architectural Antiques, обладатели награды королевы Великобритании. На первом этаже они воссоздали антураж чинного паба. Второй этаж оформлялся уже под «16 тонн», и, как утверждают в ресторане, он уникален: разноцветные кожаные диваны, витражи, книжные полки, ложи со столиками рядом со сценой...	«16 тонн» – затейливый микс классического английского паба и успешного московского ночного клуба. Меню от шеф-повара Алексея Колобова, работающего здесь с открытия, достаточно большое и способно удовлетворить вкусы и солидной дневной публики, и гостей вечерних концертов. За 12 лет оно принципиально не менялось – по словам шефа, постоянные посетители предпочитают знакомые блюда. **Специальные предложения** Концертная программа. Услуги кейтеринга. Обеденное меню. Сезонные предложения.
	Ул. Пятницкая, 24/1 (м. «Новокузнецкая»), тел.: 959-5852. Режим работы: 12.00–00.00. Открылся в 2001 году.	Molly Gwynn's на Пятницкой – первый ресторан одноименной сети. Тут прекрасно понимаешь концепцию английских пабов, в которых главное не столько кухня и напитки, сколько атмосфера дружеского общения, когда гости отлично знают друг друга, бармена и все нюансы меню. Ресторанный зал (140 мест) поделен на зоны деревянными перегородками. Над дизайном работали англичане, они же привезли с родины красные ковры, инкрустированные потолочные панели, стулья с высокими спинками, старинный фарфор. Летняя веранда совершенно московская: уютный замоскворецкий дворик, купола соседнего храма.	Шеф-повар Елена Бурова уверена: особенность пивных блюд в том, что «гости их не едят, гости ими закусывают пиво». Поэтому большинство позиций здесь можно заказать на компанию. Прочие составляющие успеха – огромные порции, четкость вкуса основного ингредиента, простые, но хорошие гарниры. Меню достаточно объемное, в нем именно те блюда международной ресторанной кухни, которые отлично сочетаются с пивом. **Специальные предложения** Каждый месяц особое предложение от шефа – 5 блюд разных кухонь. По средам – Tequila Party с музыкой и танцами.
	Ул. Красная Пресня, 25, стр. 1 (м. «Улица 1905 года»), тел.: (499) 252-5540. Режим работы: 12.00–00.00. Открылся в 1997 году.	«Джон Булл паб» на Пресне – родоначальник жанра английских пивных в Москве. Именно сюда весь город съезжается на кружку «Гиннесса». Иногда кажется, что прочие столичные пабы подражают именно «домашнему» «Джон Булл пабу», а не каноничным лондонским заведениям. В интерьере переплетены минимализм лондонских пабов и уют провинциальных английских домов прошлого и позапрошлого веков: на огромных окнах – шторы в мелкую оборку, вокруг простых деревянных столов стоят полукруглые кожаные диваны, вдоль бара – высокие круглые табуретки, стены украшают фарфоровые тарелки и фотографии.	Кухня шеф-повара Евгения Шустова – микс всего и вся: представлены лучшие позиции из Европы и США плюс немного Востока. Порции большие, подача ресторанная, да и само меню – совершенно классическое, о пиве напоминают лишь обязательные крылышки, ребрышки и гренки. Шеф часто вводит новые блюда, обновляет раздел спецпредложений. Цены тоже ресторанные. **Специальные предложения** Летняя веранда с отдельным меню. Бизнес-ланчи. Детская комната с профессиональными аниматорами, которые работают с пятницы по воскресенье.

Кухня и напитки

Кухня привычная европейская и добротная русская, о близости пива напоминает, кроме раздела специальных пивных блюд, объем порций и несколько традиционных для лондонских пабов позиций – сэндвичи и гренки.
Рекомендуем: «Салат от шефа» из обжаренной на гриле индейки с ананасом и папайей (340 руб.), клубный сэндвич с цыпленком, майонезом и салатом (170 руб.), крабовый жюльен (420 руб.), куриный бульон с потрошками (180 руб.), свиные ребрышки на гриле с салатом из острой капусты (580 руб.), рульку свиную, запеченную в пиве с чесноком (580 руб.). К пиву предлагаются: крылышки барбекю в остром соусе (270 руб.), сырные гренки «16 тонн» с тремя видами сыра и чесноком (100 руб.), креветки, обжаренные в соевом соусе (300 руб.), мини-колбаски с сырными гренками (290 руб.).
Винная карта небольшая, так как гости паба предпочитают пиво, а посетители клуба – коктейли. В собственной пивоварне варится нефильтрованное и неосветленное «живое» пиво двух сортов, все сырье поставляется из Англии.

Средний счет: 700 руб.

По меню ресторана можно изучать популярную гастрономическую географию: из Греции взят салат с сыром фета, из Италии – «Нисуаз» с тунцом и тальятелле с ромовыми колбасками, из Мексики – начос и кесадилья с курицей или лососем, наконец, из Англии – бифштекс с яйцом, «Клаб сэндвич», «Бифи бекон».
Рекомендуем: крылья буффало с соусом блю чиз (450 руб.), начос «Чили» (390 руб.), бифштекс из мраморной говядины с яйцом (850 руб.), стейк из лосося на гриле (570 руб.), «Английский завтрак» – тост, бекон, колбаска, грибы, фасоль, яичница (510 руб.), фиш энд чипс – филе трески в кляре с картофелем фри и зеленым горошком (490 руб.), свиную отбивную на гриле с картофельными дольками в острой панировке (460 руб.), спагетти карбонара (350 руб.).
Винная карта небольшая, зато в пивном разделе есть редкие позиции: Velvet, Kilkenny, Heineken, Bombardier, Erdinger, Harp и пр.

Средний счет: 900 руб.

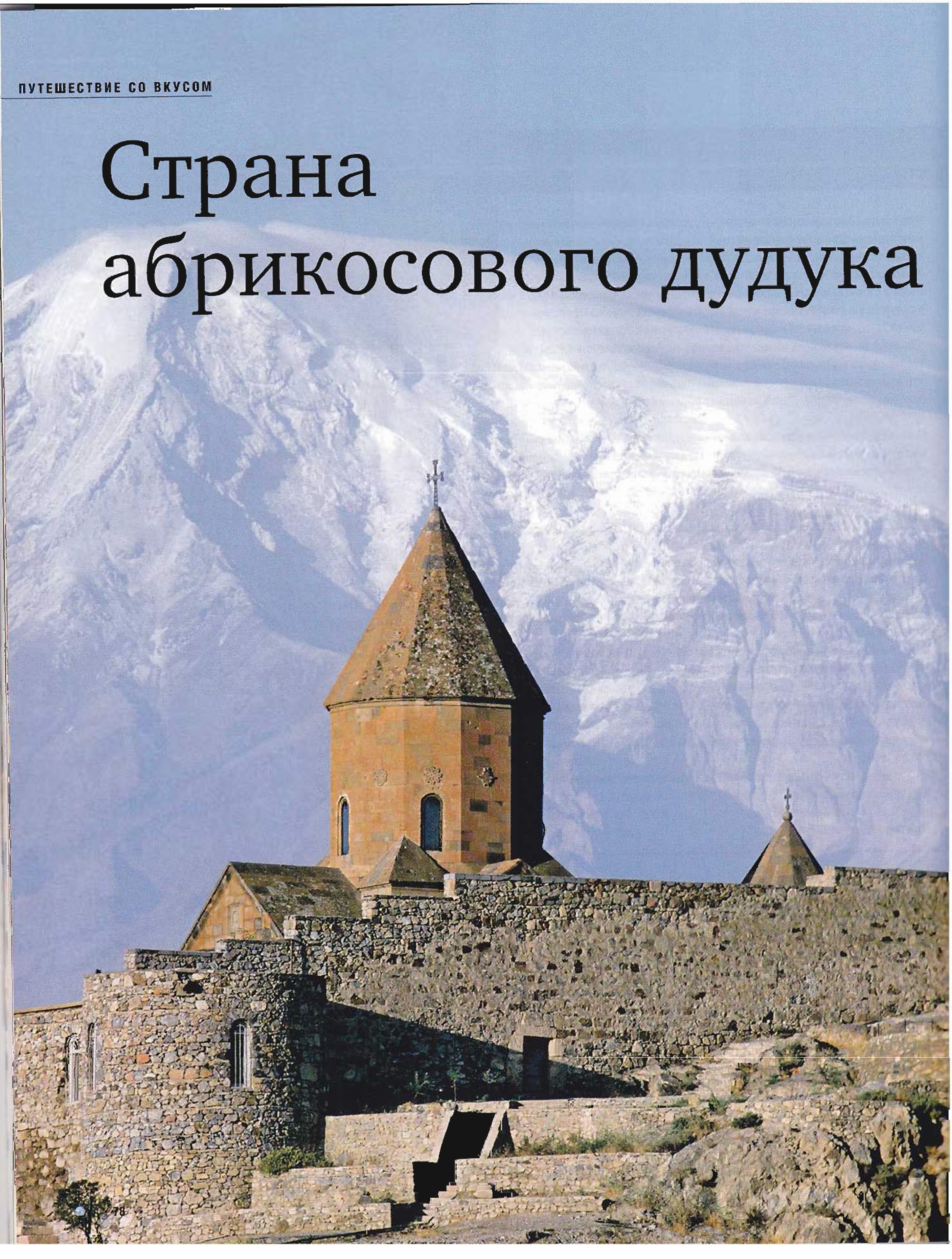
Меню монументально – сотни позиций, аккуратно сведенные в тематические разделы: специальные предложения, стейки, ланчи, салаты, горячие закуски, супы, мясо, птица, рыба, гарниры.
Рекомендуем: салат »Цезарь» с беконом (350 руб.), салат из копченой утиной грудки с сыром и томатами (450 руб.), гуляш по-венски (215 руб.), карпачо из говядины с пастой из маслин (620 руб.), камамбер в кляре с клюквенным соусом (340 руб.), гриль ассорти – свинина, говядина, ягненок и копченые колбаски (700 руб.), кебаб из филе ягненка (985 руб.), филе трески темпура (450 руб.), куриное филе в панировке с соусом карри (395 руб.).
В винной карте 17 позиций, что для столичных пабов своеобразный рекорд. Пива предлагается 11 сортов: английский сидр и эль, ирландский стаут, чешское полутемное, немецкое нефильтрованное и фирменное John Bull Blonde, которое варится специально для московского паба в английском Бэдфорде.

Средний счет: 1000 руб.





Страна абрикосового дудука



Есть ли у другого народа такие комплименты: «Какая сладкая – взять щечку и вместо сахара чай пить», «Вах, какой ребенок, его завернуть в лаваш и кушать»? А выражение «Открыть стол» – значит поделиться радостью. Вот такая эта вкусная армянская любовь

Ночной город встретил нас душной волной. Плюс тридцать пять в тени, о которых нас предупреждали ереванские родственники и друзья, приобретали все более реальные очертания. Будет жарко. Еще и потому, что всего за несколько дней нам предстоит успеть многое увидеть и побывать далеко не в одних гостях. Ведь пригласившие грозно обещали обидеться, если не придем. Но гости – позже. А пока... Неоновые вывески, бесконечные казино, автомобили, оглашающие предутреннюю дорогу из аэропорта громкой музыкой и звуками разноголосых клаксонов. Не пригород степенного древнего Еревана, а суетной азартный Лас-Вегас! Так что ждет нас Армения разная, старая и новая.

Пи-и-и-ть...

Предчувствия оправдались. В июле в Армении необычайно жарко. И без воды в плавящемся городе просто не выжить. На каждом шагу торговые палатки с холодильниками, в которых можно найти весь ассортимент безалкогольных напитков – от местной минералки и холодных кофе и чая до тана (мацун, взбитый с газированной водой). Жару помогают переносить повсюду установленные питьевые фонтанчики. Ну как тут не вспомнить дилижанскую воду, между прочим, одну из самых вкусных в мире! Ведь древний Дилижан – это известный бальнеологический курорт, окруженный заповедными лесами и горами (находится в 150 км от Еревана). Но не в обиду дилижанцам, вода замечательная по всей Армении. Так и продвигаемся перебежками от фонтанчика к фонтанчику с риском схватить если не тепловой удар, то ангину.

На улицах города можно встретить ничуть не изменившиеся за последние 30–40 лет желтые бочки с квасом. А вот маленькие и большие кружки-бочечки канули в лету вместе с фонтанчиками для их мытья. Попробовали квас из одноразового стаканчика – да-а... Будем пить воду.

Нормальный кофе

Без миниатюрных чашечек, наполненных благоухающим бархатным напитком, не обходится ни одно застолье, да и разговор не клеится. Здесь не спрашивают, будешь ли ты вообще пить кофе – это само собой разумеется, здесь просто интересуются, какой кофе ты будешь пить – «сладкий, горький или нормальный». Были времена, когда наименее занятой член семьи сидел и с завидным терпением крутил ручку ручной кофемолки. Сейчас на любом рынке, в магазине или в кофейне можно купить кофе в зернах, причем тут же его и смолоть в огромных кофемолках, или уже смолотый, на вес или в фабричной упаковке. В Армении выбор натурального молотого кофе на любой вкус и любые финансовые возможности. А вот растворимый не в почете, его используют в основном в ресторанах для приготовления холодных кофейных напитков.

«Керусус» – ешь и молчи

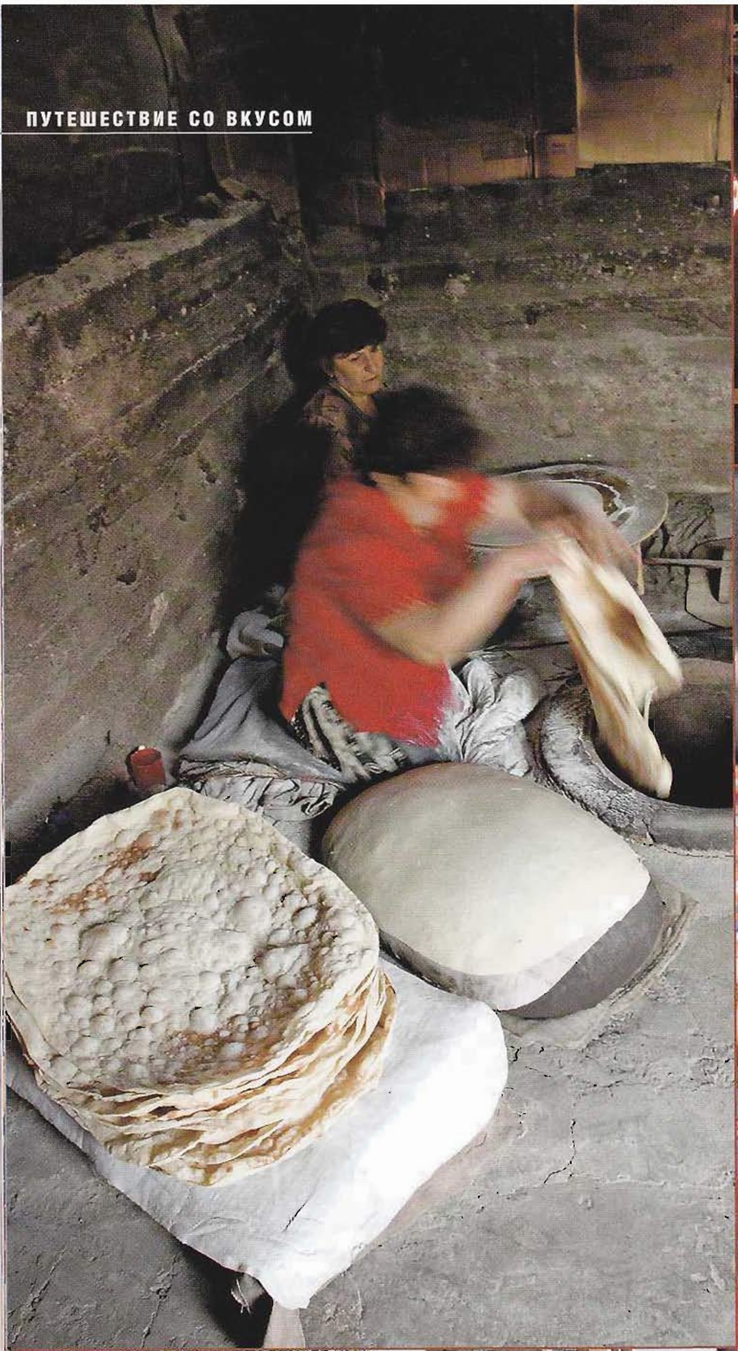
Так дословно переводится название этого вкуснейшего блюда из мелких длинненьких тонких кусочков баранины, обжаренных в масле и тушенных с томатами и луком. И обязательно много-много зелени! Приготовление традиционных армянских блюд – дело не простое и не быстрое. Тем более что за стол наверняка сядут и свои, которых уже немало, и свои своих, и скорее всего еще кто-нибудь, заглянувший на огонек. И действительно, надо очень любить то, что делаешь, и, конечно, тех, для кого ты все это готовишь, чтобы накрутить из фарша и виноградных листьев три-четыре сотни штук тонюсенькой толмы (у нас ее чаще называют долмой) или слепить на всех микроскопические манты, или, скажем, часами отбивать специальным каменным молотком парное мясо для кюфты – вареных тефтелей размером с апельсин из растолченного в пюре мяса. И тем не менее, несмотря на обилие блюд из всех разделов кулинарной книги, армянская кухня чаще всего ассоциируется с шашлыком. В каждом национальном ресторане (не важно, где он находится – в самой Армении или за ее пределами) главное блюдо шашлык, или хоровац. По моему глубокому убеждению, вкуснее армянского шашлыка не найти.

Особенности национального обслуживания

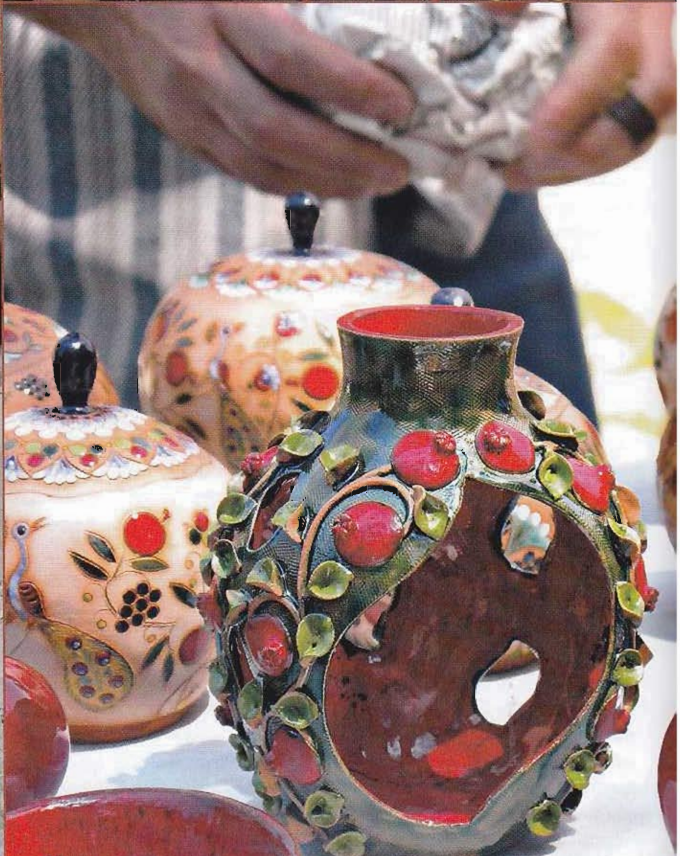
Поездка в Цахкадзор, город, расположенный в 50 километрах к северу от Еревана на высоте 1845 м над уровнем моря, обещала быть интересной. В программе посещение монастыря Кечарис (главная его церковь, Св. Григора, сооружена аж в 1013 году) и представления проходящего здесь международного фестиваля пантомимы и уличных театров. Новые впечатления и свежий горный воздух сделали свое дело – ноги требовали отдыха, а желудки – работы. Мы направились на поиски приятного места для обеда.

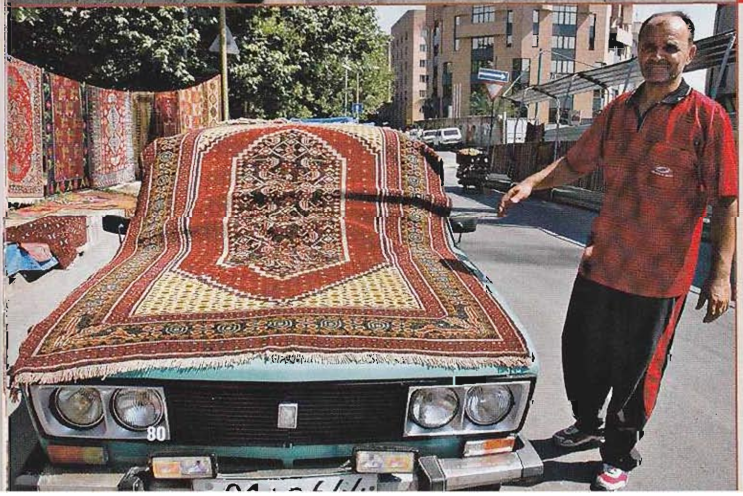
Удивительно уютный ресторанчик на склоне горы «Объект Каро» со стороны дороги был почти скрыт высокими деревьями. Здесь есть небольшой водопад и отдельные домики для каждой компании. Наших маленьких путешественников привели в восторг кролики, без стеснения щиплющие травку на территории ресторана. А взрослых – официанты. Именно здесь мы первый раз столкнулись с тем, что меню не было. «Зачем меню? Я скажу все, что есть», – уверенно заявила официантка. И ведь сказала! Про свинину, говядину, баранину и курятину. Про хоровац. Про овощи, сыр и зелень. Какой армянский стол без сыра и зелени?! А потом приняла заказ и бойко направилась в гору обслуживать посетителей, расположившихся в верхних террасах, на высоте этак пятого-шестого этажей многоэтажки. А мы остались приятно удивленные. И умиротворенные окружающим пейзажем в зелено-голубых тонах и мягким переливчатым голосом дудука, свирели из абрикосового дерева.

Обед был хорош, но для разнообразия десерт мы решили попробовать где-нибудь еще. И необязательно аутентичный. Обнаружив кафе сети «Джазве» в Цахкадзоре, а потом и в Ереване, мы старались быть им верны: «Шварцвальд», «Захер», «Принц-регент» – все было очень достойно. Кофе подают в индивидуальных джезвах на изящных керамических подставочках. Счет, кстати, тоже принесут в джезве, но в гораздо большей, чем та, что была с кофе, дешевыми эти заведения









Что привезти

■ Не будем оригинальны. Несомненно, коньяк. Уговаривать ведь не надо, не правда ли? Во избежание горького разочарования от подделок его лучше всего покупать в фирменных магазинах или у крупных распространителей. Неожиданно низкая цена должна вас насторожить.

■ Сухофрукты. Курага, сушеные персики, бусы из алани (сушеные персики без кожицы с ореховой начинкой), цукаты из абрикосов, персиков, груш, черешня и вишня с ядрышками фундука или миндаля, тоненькие листы фруктовой пастилы, именуемой здесь кислым лавашем, – ну разве можно перед этим устоять? Продаются даже удивительные натюрморты, выложенные из всего этого изобилия.

■ Поделки из граната. Это могут быть вазочки, шкатулки, подсвечники, изумительные украшения из серебра, даже брелки или подвески из засушенных плодов граната. Гранат почитают в Армении как символ жизни, обилия, плодородия. Такой талисман просто необходим в доме.

не назовешь. Обычно заказы у нас были не маленькими, тем более что за столом умещалось человек шесть, но официанты ничего не записывали. У цахкадзорского официанта память оказалась хорошая, а вот ереванские коллеги выходили из испытания не так достойно: приходилось повторять заказ несколько раз, а порой от чего-то и вовсе отказываться.

В одном из бесчисленных ресторанов Разданского ущелья (кто не знает – Ереван разделен рекой Раздан) меня ждало новое гастрономическое открытие. Мы направлялись туда специально, чтобы попробовать хоровац из тандыра. В круглой печи, углубленной в землю, устанавливают шампуры с мясом и овощами, закидывают отверстие кошмами – и через 35–40 минут ароматный мягчайший хоровац готов. Он действительно был хорош, печеные овощи тоже, камац-мацун (густой мацун, из которого отцежена сыворотка) для меня был несколько кисловат, но одним из самых вкусных впечатлений стала обычная сметана. Никогда не думала, что я, избалованная литовскими молочными продуктами, буду просто мазать ее на хлеб и есть.

Мы много слышали о ереванском ресторане The Club, но даже зная точный адрес и то, что он находится в самом центре, найти популярное заведение было сложновато. Проникнув же за неприметную тяжелую металлическую дверь, понимаешь – искать стоило! Остроумный и демократичный интерьер и такое же меню, незамысловатое, разнообразное и вкусное. Ереванское? Да! Но и европейское, под стать названию. Здесь обязательно нужно попробовать баранью ножку в овощах, сытные манты в бульоне и под соусом из мацуна, мидии, фаршированные рисом, изюмом и кедровыми орешками. Также не пропустите гаспачо из сладких армянских помидоров. Итак, ставим галочку в путевом дневнике: и еда, и сервис в The Club на уровне. Мы ведь хитрые, сначала все посмотрели, в рамках приличия испытали терпение официантки, поели – так что все точно, проверено!

Дело о рыбе

Едем на озеро Севан, а там рыба-принц – севанская форель ишхан. Чем ближе к Севану, тем чаще выходят на дорогу мужчины, в приветственном жесте широко раскидывая руки. Но гостеприимство тут ни при чем. Эти жесты наверняка знакомы рыбакам, мол, во-от такую рыбу я поймал, а ты купи! Если остановитесь – хитро подмигнув, поведут вас за собой, в придорожные кусты, где якобы прячут волшебную рыбу-принца. В действительности сказка о золотой рыбке – только сказка. Грустная. Настоящий ишхан давно в сети не попадался, потому как на грани исчезновения он, да и ловля его в Севане запрещена.

Посему мы притормозили только у прибрежного ресторанчика, где очень обрадовались шашлыку из сига. Кроме понятных рыбных хороваца и хашламы (обычно это ягнятина, тушенная с луком, перцами, помидорами), меня заинтересовало незнакомое мне блюдо «Гата из рыбы». Шеф-повар Тамара объяснила, что их гата – это тушка рыбы, разрезанная вдоль хребта, распластанная, обваляннaя в муке и обжаренная. Ну что ж, как говорил один мой знакомый литовский шеф-повар, – главное заинтриговать, а потом разберемся. Тем временем появились рыбаки с уловом раков. Тут же последовал вопрос, не хотим ли мы попробовать кебаб из раков. Делают его из молотого мяса шеек раков с пряными травами. Я представила, сколько же раков надо на один кебаб, и мне их стало както жаль, поэтому хоровац и хашлама нас вполне устроили. И снова сыр, зелень, армянский хлеб матнакаш. В качестве гарнира к хоровацу – печенные на шампурах кружки картофеля. И конечно – «Вах, какое вино! Не вино – живая душа»! Но о нем в следующий раз, ведь есть в этой теплой стране и другие «душевные» напитки.

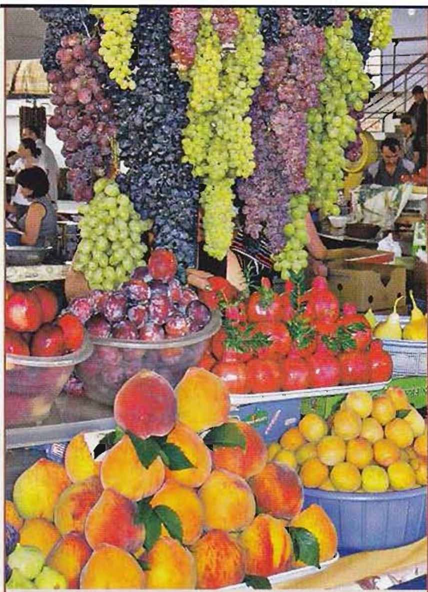
Своя бочка

Шесть лет назад я впервые увидела на крыше ереванского коньячно-винноводочного комбината деревянные бочки. С тех пор меня долго не покидал вопрос, как они там оказались. Секрет открыл удивительный человек – Рафик Арутюнян, который и делал эти бочки для комбината в течение 54 лет. Оказывается, в них принимает солнечные ванны портвейн. Как раз «Солнечный». В отличие от коньяков, отдыхающих в приглушенном свете, портвейны неравнодушны к утехам в естественном солярии.

Несмотря на солидный возраст, дядя Рафик бодр, энергичен и полон сил: «Я столько лет работал со спиртом, что, наверное, заспиртовался». О своем ремесле он готов рассказывать часами: и о том, что каждая бочка должна пройти свой огонь и свою воду, и что самые большие бочки вовсе и не бочки, а буты, и о том, как дышит дуб... «Бондарь может быть плотником, а вот плотник бондарем – нет», – убежден варпет Рафик. Этим древним словом армяне величают творцов, настоящих мастеров своего дела. В бочках дяди Рафика набирает звездочки и настоящий армянский коньяк.

В цехе выдержки Ереванского коньячного завода «Арарат» можно увидеть громадные буты на полторы тысячи литров и ряды бочек, в которых отдыхает коньячный спирт. Прохладный покой не нарушают ни свет, ни шум. Слышны лишь осторожные шаги посетителей с заметно повеселевшими от дурманящих ароматов лицами.

В 2001 году коньячных дел мастера подарили одну из «живущих здесь» бочек Шарлю Азнавуру, и аллея стала носить его имя. Свои бочки имеют главы иностранных государств, посетившие завод «Арарат», и другие достойные люди. Вот бочка Бориса Ельцина, вот Владимира Путина и Николая Рыжкова, чуть дальше Леонида Рошаля и Юрия Башмета. Владелец бочки



Что попробовать

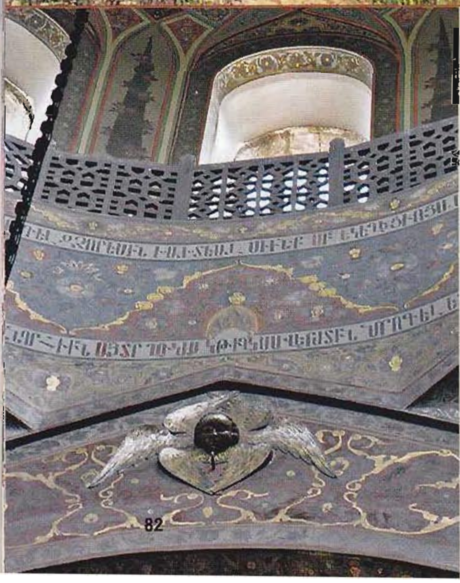
■ Однозначно фрукты. В зависимости от сезона. Банально? Да, банально, но необыкновенно вкусно. Ной знал, что делал, когда выбрал Арарат для остановки. Слаще армянских абрикосов, персиков и винограда, согретых жарким солнцем и трудолюбивыми руками, фруктов нет.

■ Толстый лаваш из тандыра. Его пекут, наверное, в каждом дворе.

■ Арцах – уникальный выдержанный армянский напиток, очень крепкий. Вариантов у него много: тутовый (из ягод шелковицы), кизиловый, виноградный, абрикосовый. Аромат и вкус у них может быть разный – от нежного до яркого, но послевкусие у всех одинаковое – удивительно мягкое фруктовое.







Где побывать

■ Армению недаром называют музеем под открытым небом. Церкви и монастыри VI–IX веков, Ереван, которому почти три тысячи лет, удивительной красоты хачкары – резные кресты в каменных кружевах... следы далекого прошлого на расстоянии вытянутой руки. Но не побывав в Гегарде, не поймешь, как останавливается и мчится вперед время.

■ В обязательной программе музеи. На любой вкус: Национальная картинная галерея с богатейшей коллекцией, институт древних рукописей Матенадаран, Детская картинная галерея, музей Сергея Параджанова, дом-музей Арама Хачатуряна...

■ В субботу или воскресенье утром обязательно сходите на вернисаж. Там можно посмотреть и приобрести пока еще не попавшие в музеи работы ювелиров и художников, резчиков по дереву и камню и других мастеров ручного творчества.

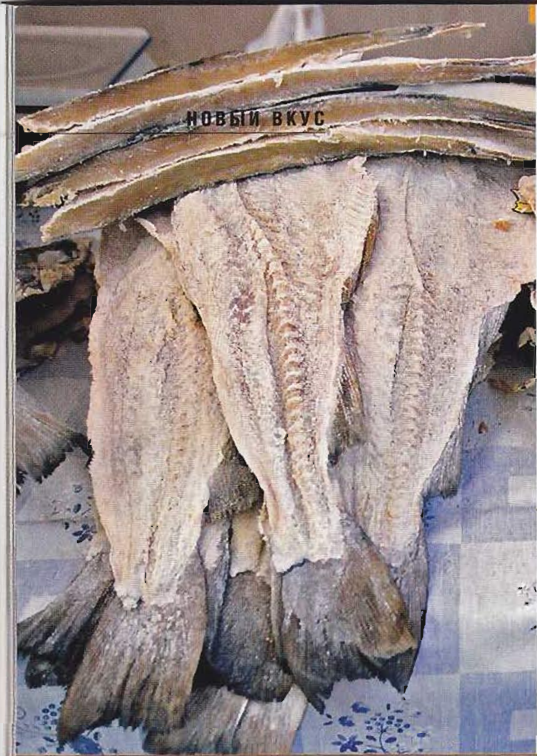
может в любой момент ее забрать, но пока никто не спешит – ведь чем больше выдержка у коньяка, тем он ценнее. Но и тем меньше коньяка получит хозяин – ведь бочки дышат и происходит естественный процесс усушки. La part des anges – доля ангелов – так называется испарившаяся часть.

А мы тем временем направляемся за своей земной долей на дегустацию коньяка. Там мы узнаем, сколько нужно налить коньяка в предназначенную для него округлую расширяющуюся книзу рюмку на короткой ножке, чтобы затем, не пролив ни капли, положить её на бок и наблюдать за мерным покачиванием золотистого озерца меж прозрачных берегов. И только потом перейдем к дегустации по всем правилам: посмотреть, понюхать и... нет, не выпить, а поставить, полюбоваться и поделиться ощущениями и впечатлениями о напитке и только потом пригубить. И лучше с хорошим тостом.

Надо сказать, что французы из провинции Коньяк рьяно охраняют это название. Но большая часть экспорта знаменитого напитка направлена именно в Россию, а новоявленный армянский бренди вряд ли пользовался бы у нас такой популярностью, как старый, добрый армянский коньяк. Так что мы «построили редут», и французам пришлось отступить. И пусть благословенный армянский напиток называют коньяком только в Армении и в России, и пусть говорят, что армяне теперь чаще пьют водку, потому как хороший армянский коньяк – редкость, но для гостя у любого хозяина всегда найдется драгоценная бутылочка.

Ведь армяне и гостеприимство неразделимы. «Вай, азиз, иди сюда, кофе пей,» – так меня, уставшую от палящего солнца, приглашала к себе билетерша Арус из музея в Сардарапате. Когда же я отказалась от кофе, она стала угощать фруктами, а потом шепнула что-то на ухо дочке. Девочка принесла полный пакет винограда. Такого кишмиша я не ела никогда! То ли это солнце вложило в него сладость, то ли доброе сердце Арус. На нашем пути встречались только такие люди. Спасибо вам... И за вас! Анушлини! Это короткое пожелание добра, удовольствия, всего самого приятного невозможно однозначно перевести, его можно только с благодарностью принять всей душой.

Эльжбета Монкевич



В чем соль португальской кухни?

Съемочная группа канала «Телекафе» отправилась за новым сюжетом для программы «Паломники с половником» в загадочную Португалию. Мы мечтали познакомиться с колоритом и спецификой португальской кухни, а встретились со старой знакомой

Лиссабон завораживает с первой минуты. Узкие горбатые улочки, улыбки, ощущение доброжелательности и спокойствия. А какие ароматы! Запахи кофе и выпечки окутывают и манят, и можно составить «ароматную карту города» и «идти на запах». Но ни с чем не сравним запах бакалао, которое можно попробовать здесь буквально на каждом углу.

Приглашение на бакалао для непосвященного звучит как приглашение на танец. И «танцу» этому как минимум несколько сотен лет. Рецептов бакалао (так называется и блюдо, и рыба, из которой оно готовится) у португальских хозяек больше, чем дней в году. Не многие знают, откуда при изобилии свежайших даров Средиземноморья и Атлантического океана взялась в этой стране всенародная любовь к соленой рыбе с нордическим характером, ведь бакалао – это до боли знакомая нам треска, которую португальцы издавна вылавливают в водах Северного моря, у берегов Норвегии и России!

Португальские моряки, колонизаторы и первооткрыватели для долгих походов в Индию, Китай, Японию, Америку, Африку консервировали именно треску – на протяжении многих месяцев странствий она была единственным надежным источником белка.

Сегодня по всей Португалии продается хорошо просоленная и замороженная бакалао. В прошлом это блюдо считалось едой бедных, однако сегодня стало настоящим «королем стола», особенно на Рождество, когда его подают с очень крепким и сладким портвейном. Особенный привкус, который тотчас же отмечают иностранцы, придают ему пряности, например римский тмин.

Конечно, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать. И тем не менее воочию увиденное не ответило на наши вопросы о традициях португальской кухни: зачем нужно столько усилий и затрат – солить, замораживать, размораживать и, наконец, вымачивать от лишней соли. И все это чтобы съесть весьма скромную и по вкусовым качествам, и по питательности рыбу. Мы для себя решили, что дело в гастрономической памяти прошлого, она является здесь «гарантом» спокойствия, доброжелательности и надежности.

Иначе говоря, игра стоила свеч, Париж – мессы, а наше паломничество – встречи с ее величеством треской. Все-таки что ни говорите, а приятно увидеться с соотечественницей, особенно если правила этикета обязывают называть ее новым именем, магически звучащим «бакалао».

Регулярные отчеты о кулинарных путешествиях и лучшие рецепты со всего мира каждый день на канале «Телекафе»

telecafé

Канал со вкусом!

Бакалао с чесноком и чили

4 порции

Что нужно:

500 г трески бакалао
2 небольших острых красных перчика чили
6 зубков чеснока
1/3 стакана оливкового масла «экстра вирджин»

Что делать:

Залить треску большим количеством холодной воды, вымачивать 36 ч, несколько раз меняя воду. Очистить рыбу от чешуи и костей, разрезать на порционные куски, положить в сотейник с холодной водой, на среднем огне довести почти до кипения. Вынуть треску и выложить ее на бумажные полотенца. Чеснок нарезать вдоль толстыми дольками, чили очистить от семян, нарезать кружками. Разогреть в сковороде масло, обжарить чеснок и чили до золотистого цвета чеснока, выложить его на блюдо, а в масло положить рыбу. Готовить 10–15 мин.
За это время под треской образуется соус, по консистенции напоминающий не очень густой майонез. Выложить на рыбу обжаренный чеснок и чили, быстро прогреть на сильном огне под крышкой и подавать.



гид потребителя

Сочная тема

Утверждение о том, что наилучший сок – это фреш с мякотью, многие подвергают сомнению. У свежевыжатых напитков действительно есть свойства, к которым нужно относиться с осторожностью. Попробуем поискать им достойную альтернативу

Прежде чем присваивать ярлыки «лучший», «хороший», «полезный» или «бесполезный», неплохо было бы сориентироваться в том море разнообразных соков, что предлагается потребителю.

Натурпродукт

В последнее время диетологи не устают повторять: употребляя свежевыжатые соки, необходимо соблюдать особую осторожность. Риск получить мощный приступ аллергии – это только полбеды. Куда страшнее для организма может быть «передозировка» фруктозы (легкоусвояемый сахар), которая мгновенно всасывается в кровь, едва только фреш попадает в желудок. Представьте: например, стакан яблочного фреша – это фактически 4–5 крупных яблок, съеденных в один присест. Регулярное употребление двух стаканов фруктового фреша в день, по мнению диетологов, на 25% повышает риск ожирения и сахарного диабета. Вдобавок перед такой атакой фруктовых кислот устоит далеко не всякий желудок. Именно поэтому врачи настоятельно рекомендуют разбавлять свежевыжатый сок чистой водой в пропорции как минимум 1:1.

Конечно, можно попробовать пить свой фреш медленно, чтобы природный сахар всасывался в кровь не так стремительно. Однако в таком случае сам смысл употребления фреша улетучивается буквально на глазах – под воздействием кислорода и света почти все витамины, находящиеся в соке, разрушаются в течение 15–20 минут.

И еще хорошо бы точно знать, где и при каких условиях росли и созревали плоды, из которых сделан фреш, ведь вместе с полезными веществами в напиток просачиваются также все нитраты и нитриты, содержащиеся в них.

Прямая поступь

Соки прямого отжима – это 100%-ные натуральные соки, которые производятся прямо в местах сбора плодов. Процесс производства включает в себя непосредственно отжим с немедленной консервацией. Сок тут же разливают в банки или бутылки, пастеризуют или стерилизуют, тем самым уничтожая не только опасную флору и фау-



Называть своими именами

Название на коробке или бутылке (если, конечно, производитель не пытается «обмишурить» своего покупателя) уже должно говорить само за себя. Согласно ГОСТу Р 51398-99:

- соком называется фруктовый, ягодный или овощной напиток (а также микс), в составе которого присутствует только сок прямого отжима (фреш или консервированный) либо сок, восстановленный из концентрата путем добавления воды. Доля сока от 50%;
- нектаром называется напиток, в котором соковая доля составляет лишь половину (от 25 до 50%);
- морсами называются сокосодержащие напитки, в которых сока не более 25%.

ну, но и вредные примеси. Витаминов в соке остается 40–50%, но улетучиваются они значительно медленнее из-за отсутствия контакта с кислородом. Разбавлять его имеет смысл уже не так основательно, поскольку в процессе пастеризации уровень фруктозы и так понижается – оптимально к 2/3 сока добавить 1/3 минералки.

В соки прямого отжима запрещено добавлять какие бы то ни было красители, ароматизаторы и консерванты. Срок хранения у них весьма невелик – от одного до трех месяцев. Есть и другая проблема. Поскольку тара, в которую разливаются соки прямого отжима, как правило, прозрачная, то чем дольше сок стоит на свету, в том числе на полке в магазине, тем меньше в нем сохраняется витаминов и микроэлементов.

Восстановительные работы

Слово «восстановленный» на упаковке сока говорит о том, что сначала плоды отжали во фреш, потом его нагрели до высоких температур и выпарили всю воду, получив концентрат. По виду он напоминает густой сироп. В таком виде «сок» перевозится из места производства в любую точку планеты, где потом воскрешается в прежнем виде. Процесс воскрешения прост: концентрат опять нагревают (до 110 °C), выдерживают в этой жаре около 4 секунд и за 30 секунд снова охлаждают до комнатной температуры. После чего добавляют ровно столько артезианской воды, сколько было выпарено на самом первом этапе. При этом полученный в итоге сок имеет все права называться 100%-ным натуральным, так как по всем характеристикам, кроме содержания веществ, боящихся тепловой обработки, он ничем не уступает тому соку, которым был в прошлой жизни, до превращения в концентрат.

Если в случае с фрешем основной критерий полезности составляет качество самих плодов, то при изготовлении восстановленного сока еще одним главным компонентом становится вода. Как правило, уважающие себя компании не закупают воду, а используют собственные артезианские скважины. Состав воды на упаковке сока никто никогда не указывает, поэтому единственное, на что можно опереться покупателю, – это доброе имя производителя.

На заключительном этапе восстановленный сок пастеризуют, иногда дополнительно обогащают витаминами (так как природные витамины исчезают из него во время выпаривания воды, что, несомненно, плохо, вместе с нитратами и нитритами, а это, конечно, хорошо) и фасуют.

Среди плюсов – длительный срок хранения (в закрытом виде до 1 года). В восстановленном соке также не должно быть консервантов, красителей и ароматизаторов.

Пища земных богов

Напитки, в которых плодовый, ягодный или овощной сок составляет лишь часть, не разрешено называть соками, и поэтому им придумали красивое имя – нектары. Технология их производства такая же, как и у восстановленных соков, но концентрата расходуется в два раза меньше. Кроме того, в нектары добавляют сахар (или сахарный сироп) и лимонную кислоту. Это в лучшем случае, а в худшем – консерванты и ароматизаторы, идентичные натуральным, чтобы придать продукту соответствующие вкус и цвет. Нельзя сказать, что производители пользуются столь сложной «рецептурой» только ради выгоды – отнюдь нет. В том числе это продиктовано необходимостью. Например, довольно сложно представить себе фреш из бананов, лимонов, сливы или, скажем, красной смородины. В одном случае невозможно добиться жидкой конcисенции, в другом – сок получается настолько приторным или кислым, что без добавления воды и сахара пить это никто не отважится.

Что достойно выбора – нектары или соки – это вопрос вкуса, как говорится. Ассортимент нектаров, конечно, значительно шире, чем соков, но «платить» за это приходится «принудительным» употреблением довольно большого количества сахара и прочих добавок. 100%-ные соки, по разнообразию сырья гораздо скромнее, зато в полной мере компенсируют этот недочет отсутствием побочных компонентов.

Одно название

В сокосодержащих напитках (или морсах) сока еще меньше, чем в нектарах, – по ГОСТУ должно быть до одной четверти от общего количества, а по жизни, как правило, процентов 10–15. Остальное – вода и добавки. Морсы и другие сокосодержащие напитки производятся обычно не из концентратов, а из фруктового или ягодного пюре. Главный минус этой категории – добавлять в напитки химические консерванты, ароматизаторы и красители производитель может вполне легально (тогда как в соки и нектары – не может категорически).

Ника Макаревич

Брать или не брать?

- Не пренебрегайте картонными пакетами. Стеклянные бутылки хоть и выглядят более привлекательно, но практической пользы от них немного – в отличие от пакетов они пропускают солнечные лучи, которые «убивают» витамины.
- Всегда обращайте внимание на срок хранения сока. Несмотря на существующие стандарты, диетологи советуют не употреблять соки с продолжительностью жизни более 6 месяцев.
- Если сок или нектар содержит мякоть, это должно быть упомянуто на упаковке рядом с названием. Качественный сок с мякотью – непрозрачный и более или менее однородный.

Послание в бутылке

На вопрос о лучшем сорте пива неискушенный любитель ответит названием марки, поклонник со стажем уточнит – темное оно или светлое и сколько в нем оборотов, или градусов. Профессионал же, глядя на наклейку на бутылке, может провести интересную экскурсию в мир пива



Бродячая культура

Солод, дрожжи, хмель и, конечно, хорошая вода – вот и все, что нужно для правильного пива. Еще чуть-чуть удачи и много-много знаний о вековых традициях и современных технологиях получения солодового сусла, спиртового брожения, фильтрации и пастеризации и многих других. Так, пиво бывает верхового и низового брожения. Первое проходит всего за 2–3 дня при комнатной температуре. Дрожжи всплывают, и затем пиво дозревает несколько недель в тепле. Получается крепкий ароматный чуть кисловатый напиток. Его нужно употребить в течение 4 дней.

«Низовое» пиво 10 дней выдерживают при 5–10 °С, чтобы дрожжи осели на дно. Затем перекачивают в бочки, где оно дозревает еще два-три месяца. Достоинство метода – длительный срок хранения продукта. Сегодня 80% пива готовится при низовом брожении.

Полученный напиток разливают в бутылки и снабжают этикетками с «паспортными данными». А мы эти этикетки читаем и выбираем подходящее по сорту, составу и крепости пиво.

Читаем этикетку

Самая крупная надпись, естественно, название. Его повторяют и на кольеретке – наклейке у горлышка бутылки. Но как по фамилии невозможно понять, что за человек перед тобой, так одно название ничего не скажет о свойствах напитка. Поэтому обратимся к контрэтикетке с обратной стороны бутылки за более подробной информацией. В России основной характеристикой ошибочно считают «цвет» пива – светлый (light) или темный (dark). Но темные сорта отличаются от светлых только тем, что при варке в них добавляется более прожаренный солод. Гораздо важнее знать тип пенного. Самые распространенные у нас: lager (лагер, легкое светлое пиво низового брожения, долгой выдержки с легкой горечью), pils, или pilsner (пльзеньское, нежно-золотистое, прозрачное, насыщенного горького вкуса). Надписи ale или porter подскажут, что перед нами пиво верхнего брожения, крепкое и плотное. На российском пиве такая информация встречается редко. Самое большее, на что можно рассчитывать, – это состав продукта. Зато в нем можно увидеть информацию о дешевых добавках: риса, мальтозной патоки или сахара – заменителей солода, снижающих себестоимость производства. Следующий пункт – «экстрактивность начального сусла», или плотность в процентах. Проще говоря, это концентрация сухих веществ, своеобразной пивной основы до того, как в сусло добавили дрожжи. Чем выше этот показатель и, соответственно, плотнее пиво, тем более насыщенным вкусом оно обладает. Безалкогольное пиво имеет плотность до 5%, легкое светлое – 11–13%, плотные сорта светлого достигают и 20%.

Еще одна характеристика – объемная доля спирта (крепость напитка) – зависит от его плотности, так как концентрация пивной основы и дает материал для ферментации и образования алкоголя. Традиционное пиво 5 об.% алк. получается при плотности сусла не меньше 12%. Для крепости 5,6 плотность должна быть 14–15%.

Срок хранения в несколько месяцев говорит о том, что пиво пастеризованное. То есть готовый напиток уже в бутылках нагревали до 60–80 °С, чтобы подавить способность микроорганизмов к размножению или уничтожить их вовсе. Процедура длится от 3 до 20 минут и значительно продлевает жизнь пиву, но при этом изменяет его вкус. Непастеризованный, а лишь фильтрованный напиток хранится не дольше двух месяцев. Современные технологии позволяют очистить его от дрожжей и микроорганизмов, при этом сохранить вкус ближе к натуральному, «живому». Кстати, именно так называют нефильтрованное пиво. Этот натурпродукт «живет» не месяцы, и даже не недели, а считанные дни и продают его обычно при пивзаводах или в ресторанах с мини-пивоварнями. Не так давно нефильтрованное пиво стало встречаться в супермаркетах (обязательно в холодильниках) и в сетевых мини-пивных, предлагающих на разлив несколько десятков сортов пива, живого и не очень.

Распространенная на наших этикетках надпись «без консервантов» – этакое приятное для потребителя лукавство. На самом деле качественно отфильтрованное и пастеризованное пиво и не нуждается в специальных консервантах, так как в нем не осталось ни дрожжей, ни микроорганизмов, которые могли бы быстро испортить напиток.

На этикетке также указываются калорийность напитка (обычно до 50 ккал), литраж бутылки, стандарт, по которому было сварено пиво (для России это ГОСТ Р 51174-9 , значок прохождения сертификации, например, Росстандарта). Есть и условия хранения – в затемненном месте при температуре +10–20 градусов. Прочтешь – и невольно отойдешь от стеллажей с прозрачными бутылками в сторону темного стекла.

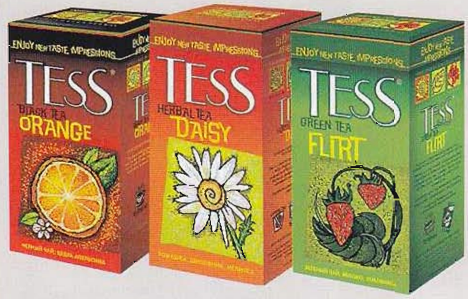
Заключительная, но не менее важная и обязательная информация – полный почтовый адрес и телефоны компании производителя.

Мария Белицкая

фото: © Fotobank.com/Stock Food

Лето чашками

«Вот листок черной смородины, а это цветки липы, земляника... Какой сильный свежий аромат мяты», – приговаривали мы, открывая и рассматривая упаковки новых травяных и фруктовых чаев. Решено: все лето будем вести здоровый образ жизни и пить только эти «дары природы», горячими и холодными, с медом, с ягодами и с хорошим настроением



Чай TESS

Коллекцию чая TESS составляют черные, зеленые и травяные чаи с кусочками натуральных фруктов и ягод, пряностями и душистыми травами. Среди других стоит попробовать успокаивающий, нежный ромашковый чай TESS Daisy. В этом напитке вкус ромашки дополнен шиповником, мелиссой и сладким ароматом спелой груши.



«Фруктовая коллекция» Lipton

В ассортименте коллекции девять разнообразных вкусов. Среди них достойное место занимает Lipton «Лесные ягоды» (Forest Fruit). Напиток сочетает терпкость черного чая с ароматом спелой клубники, лесной малины и ежевики. Пикантную кислинку ему добавляют нотки красной смородины и вишни.



Фруктовый чай «Майский»

Линия «Майский» – это натуральные чаи с фруктами и травами: «Каркаде россо» – микс из каркаде, шиповника, яблока, апельсина и клубники; «Лимонный кюве» – черный чай с лимонником, яблоком и травами; «Мелисса нуво» – зеленый чай с мелиссой, мятой, ягодами и травами.



Органические тизаны Newby

Органические цветочные и травяные напитки (тизаны) Newby изготавливаются в соответствии со строжайшими стандартами экологически чистого производства. Компания не использует химические удобрения и прилагает все усилия для защиты и поддержания естественного плодородия почвы. Рекомендуем обратить внимание на напиток «Мята перечная Organic». Этот натуральный продукт создает ощущение долгой мятной прохлады и оставляет приятное свежее послевкусие.



Фруктовый чай «Наглый фрукт» «Русской Чайной Компании»

Напиток обладает ярким, сочным вкусом благодаря удачному сочетанию ягод, фруктов и цветков гибискуса. Сладкий, с легкой кислинкой фруктовый чай можно пить горячим, а можно охладить и на его основе готовить коктейли с соком, сиропом, свежими ягодами и фруктами. Он не содержит кофеина и полезен и взрослым, и детям.

Зеленый чай «Беседа» с настоящими листочками смородины и мяты

Фруктово-травяная коллекция чая «Беседа» пополнилась несколькими новинками. Среди них зеленый чай с мятой и листом черной смородины. Освежающий аромат листочков мяты придает терпкому зеленому чаю утонченность, а черная смородина – неповторимый аромат солнечного лета.





Ледовое побоище

Не так давно ягодный шербет, по привычке называемый «за 7 копеек», был единственным в своем роде фруктовым мороженым. Теперь в бой за место под летним солнцем вступили яркие и удивительно разнообразные фруктовые льды и глазури

Все мороженое делится на пломбир, сливочное, молочное и плодово-ягодное (в том числе фруктовый лед). Лед не содержит молочных смесей, вырабатывается из фруктовых соков и пюре, которые обычно составляют в нем треть массы при 20–30% сахара. По ГОСТу существуют только первые три вида, а про фруктовое мороженое в нем не говорится ни слова. Понятно, что в очередной раз есть отличный повод для появления низкокачественной продукции.

Не слишком надежный, но все-таки понятный способ уберечь себя от лишней химии – выбор льда, сделанного из тех фруктов и ягод, которые растут в России. Это клюква, вишня, яблоко, малина, клубника. Продукция российского производства из заморских манго, кактуса, киви или банана вряд ли будет натуральной.

При покупке мороженого следует обратить внимание на его цвет. Неестественные, чересчур яркие оттенки сообщают о том, что в рецепт десерта входит немалое количество пищевых искусственных красителей.

По заверению специалистов, сделать мороженое, не используя стабилизаторы, невозможно. Они сохраняют его консистенцию и препятствуют быстрому таянию. При производстве качественного продукта используются натуральные стабилизаторы: желатин, агар, пектин, но они – удовольствие не из дешевых, поэтому их часто заменяют искусственными. Обращайте внимание и на консистенцию мороженого. Кстати, среди показателей качества десерта есть и «взбитость». Если степень взбитости низкая, то мороженое имеет неприятную «колкую» структуру, очень быстро тает и при хранении покрывается снежным налетом. Не ешьте мороженое с видимыми кристаллами льда.

Как степень натуральности, так и качество текстуры фруктового льда и глазури оценить сложно, и все-таки мы постарались выбрать самые вкусные.

Выбор «Гастронома»



Фруктовый лед «Льдинка» ТМ «Снежный городок» («Новокузнецкий хладокомбинат», Россия)
Несмотря на достаточно «химический» состав, вкус довольно приятный. Сочетание цитрусового льда и шоколада понравится многим.



Эскимо фруктовое во фруктовой глазури «Персик-малина» («Айсберри», Россия)
Благодаря включению в состав мороженого натурального фруктового пюре начинка и оболочка этого десерта отлично сочетаются между собой и дополняют друг друга. Очень гармоничный дуэт.



Фруктовый лед с вишневым соком ТМ «Наше» («Пензахолод», Россия)
Ярко и отчетливо прослеживается знакомый с детства вкус вишневой жевательной резинки. «Химия», но какая-то домашняя.



Фруктовый лед «Долька Морозная клюква» и мороженое «Экзо Черника-ежевика» в замороженной глазури («Инмарко», Россия)
И то и другое мороженое нам очень понравилось. У него сбалансированный ягодный вкус, без привкуса химических добавок. В «Экзо» добавлены кусочки ягод, что делает десерт еще вкуснее.



Мороженое «Лимон и лайм» в мягкой фруктовой глазури ТМ Starburst (Frisa N.V, Бельгия)
При производстве мороженого используются фруктовые соки (11%). Глазурь имеет довольно резкий, но очень бодрящий кислый вкус.



Фруктовый лед «Бонпари Взрывной ураган» («Нестле Россия», Россия)
Десерт для тех, у кого основной движущий мотив при выборе товара – поиск новых ощущений. Этот фруктовый лед стоит попробовать хотя бы один раз из-за его действительно «взрывного» внутреннего наполнителя.

Мажоры дома

Даже самые умелые руки кулинара не обойдутся без помощи современных бытовых приборов и удобной столовой посуды. Доверим им править кухонным балом



Чугунный чайник от Staub

Французская компания Staub представляет чайники двух форм: круглые и квадратные. При этом посуда может быть классической черной или серой расцветки, а также оригинальных цветов линии «Витамин»: «лимон», «апельсин», «вишня», «гранат», «баклажан», «зеленый базилик». Чугун долго сохраняет тепло, обеспечивая полное раскрытие вкуса чая и других ароматных листьев, трав, цветов или кусочков фруктов.

Трехуровневая пароварка от Röndell

Пароварка от Röndell из высококачественной, нержавеющей хирургической стали позволяет готовить одновременно три блюда. На самом нижнем уровне варится суп, одновременно на втором уровне, на пару готовится рыба или мясо, а на третьем – овощи для гарнира. Отметки литража на внутренней поверхности основной секции пароварки позволяют соблюдать все рекомендации по рецепту, а благодаря использованию специальной силиконовой прокладки между заклепочным креплением ручек посуды и корпусом ручки не нагреваются. Специальный регулятор на крышке позволяет контролировать выпуск пара и устанавливать режим по вашему усмотрению.





Подставки под ножи от Wuesthof

Немецкая компания Wuesthof в 2009 году выпустила несколько видов подставок под ножи с различным типом фиксации приборов. Одна из них представляет собой корпус из букового дерева черного цвета с вынимаемой вставкой из синтетической щетины. В этот упругий мягкий блок можно надежно воткнуть нож любого размера и формы. И щетинный блок, и корпус можно мыть и просушивать. Резиновые ножки в основании обеспечивают надежную фиксацию подставки на кухонной столешнице.



Независимый мультифункциональный духовой шкаф от AEG-Electrolux

Духовой шкаф B 41013-5-M (51 л) оснащен системой охлаждения Isofront – вы никогда не обожжетесь о дверное стекло, ручку или панель управления. Он имеет 8 режимов приготовления пищи. Специальное покрытие Anti Finger-Print эффективно защищает стальные поверхности от видимых следов пальцев и других загрязнений. Чтобы почистить пространство между стеклами, дверь шкафа можно снять и разобрать без специальных инструментов.



Микроволновые печи от Samsung

В ассортименте СВЧ от Samsung появились новые модели. Это GE87G – с режимом «хрустящая корочка» и возможностью очистки горячим паром и MW87G – с функцией пароварки. Новые печи отличаются самой быстрой на рынке разморозкой. Благодаря оптимизированному алгоритму на разморозку мяса потребуется всего 1 минута 59 секунд, а рыба разморозится за 2 минуты 5 секунд. Модели выполнены в едином дизайне, основной деталью которого является большой асимметричный овал «окна» печки.



Микроволновые печи Max Limited Edition 2009 от Whirlpool

Компания Whirlpool представляет ограниченную серию компактных микроволновых печей Max Limited Edition 2009 в самых актуальных цветах этого лета – шоколадном и перламутровом. Эти модели оснащены режимом приготовления блюд с хрустящей корочкой Crisp, функцией Jet Defrost для ультрабыстрой разморозки, функцией быстрый старт Jet Start. Также в них можно готовить блюда на пару.

ВОПРОС–ОТВЕТ

Читатели журнала «Гастрономъ» в своих письмах, приходящих к нам на адрес orlinkova@phbp.ru., не устают поражать нас своими разносторонними знаниями, любовью к путешествиям и сравнительному анализу. Например, И. Муминов из Ташкента расска-



щее действие. Между прочим, в Китае гранатовые зернышки обязательно едят в день свадьбы – и молодожены, и их гости. Так что их скорее нужно, чем можно, есть

сов, самый простой из которых звучит так: «Я хотел бы узнать рецепт супа из пива и черного хлеба (того, где суповой миской выступает сам каравай), которым меня угостили в селении Атзенбругг, что в 300 км от Вены».

Что касается конкретного рецепта, боюсь, г-н Муминов, его нужно было узнавать прямо там, на месте, потому что вариантов пивных супов с хлебом огромное количество и вряд ли мы дадим вам «истинно атзенбруггский» рецепт.

Обычно такие супы варятся с большим количеством кореньев, на курином бульоне с пивом (в соотношении 3:1), часто с добавлением сыра и сливок. Но главная сложность в этом супе – выбрать правильный хлеб. Не покупайте слишком пористый, иначе он, несмотря на все ваши усилия, впитает в себя суп в несколько минут – и, смешавшись с ним, превратится в кашу. Лучше всего подходят небольшие круглые (хотя можно и прямоугольные) буханки ржаного или ржано-пшеничного хлеба с блестящей корочкой. Срежьте с каждой буханки верхнюю треть – «крышку». Аккуратно выньте из середины буханки мякоть так, чтобы остались края толщиной 2–2,5 см. Взбейте яйца вилкой, возьмите кулинарную кисточку и промажьте яйцом внутреннюю поверхность «горшочков». Снаружи каждую буханку смажьте топленым маслом. Оставьте подсыхать на 1–1,5 ч.

Если вы не уверены в поведении вашего хлеба, либо поместите его в глубокие жаропрочные миски, либо плотно оберните двойным слоем фольги.



Скажите, пожалуйста, как можно почистить старый самовар изнутри? А то мы как-то опасаемся наливать в него воду... И еще – можно ли дома приготовить яблочный уксус?
Татьяна

Раньше самовары изнутри чистили довольно сложно – для этого существовали специальные щетки. Теперь все намного легче – берете хорошее, не слишком агрессивное средство для чистки кофемашин и электрических чайников. Разжигаете самовар, как обычно. Наливаете в него смесь воды и средства в указанном на упаковке соотношении. Доводите эту смесь до кипения, гасите угли в самоваре и даете ему полностью остыть. Потом выливаете смесь, самовар промываете. Воду после первого кипячения тоже нужно будет вылить.

Уксус совсем несложно сделать дома из готового сухого яблочного сидра или самодельного яблочного вина – его нужно просто-напросто влить в чистую емкость (не доливайте доверху примерно на 1/4), накрыть марлей и оставить скисать в теплом темном месте. Процесс займет примерно 4 недели.

Можно ли есть зернышки граната целиком? Моя свекровь все время кладет их в салаты.
Morze

Зернышки граната мягко снижают артериальное давление у страдающих гипертонией. Кроме того, в них содержатся масла, которые помогают восстановить гормональный баланс в организме. Гранатовые зерна и сок содержат изофлавоны, оказывающие сильное противовоспалительное действие. Они регулируют деятельность желудка, оказывают мочегонное, желчегонное и обезболиваю-



Не разжевываите их слишком сильно, иначе у вас во рту появится привкус горечи.



Сколько времени нужно варить дикий рис? На всех упаковках – разные сведения.
Галина

Поскольку дикий рис значительно жестче обычного шлифованного белого риса, варится он от получаса до часа, в зависимости от того, обрабатывали ли его предварительно. Иногда (особенно в смесях) дикий рис пропаривают – и время приготовления сокращается. Так что имеет смысл каждый раз следовать инструкции на упаковке.

Расскажите, что, кроме сливы, входит в состав китайского соуса хойсин?
Аркадий Меркулов

В состав соуса хойсин входит обычно около десяти ингредиентов, и слив среди них нет. Основа хойсина – ферментированные соевые бобы, сахар, уксус, чеснок, чили, сладкий картофель, пшеничная мука, соль и иногда рис. Из слив делается китайский же сливовый соус – с добавлением сахара, уксуса, имбиря и чили.



Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год. Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 789-8636, (343)262-6543

мость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней со дня выхода издания (указание кода доступа в подъезд обязательно)

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
или евро:

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран $14.

садовник

Журнал выходит 1 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир



текст: Сергей Синельников; фото: ©Fotobank.com/Stock Food

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

Какао-масло – жирное масло бледно-желтого цвета со слабым ароматом какао. Его выделяют из тертого какао прессованием. Оно прекрасно сохраняет твердую консистенцию при комнатной температуре и плавится только при 30–34 °С. Какао-масло широко применяется в промышленности – кондитерской, фармацевтической (свечи, мази) и парфюмерной (губная помада, кремы).

Какао-порошок – порошок из жмыха какао-бобов. У каждого производителя – своя технология его изготовления, которая включает особый способ смешивания различных типов бобов, время обжаривания и остаточное содержание в них масла. В старину в жмыхе оставалось немало какао-масла. Лишь в 1828 году голландец Конрад ван Гутен изобрел пресс, которым из жареных бобов выжимали 2/3 масла, а также придумал способ обезжиривания какао. Самый качественный какао-порошок по-прежнему делают именно в Голландии, где его обрабатывают щелочью – это придает продукту более темный цвет и менее горький вкус.

Какао-напиток – для приготовления настоящего ароматного напитка из какао-порошка понадобится молоко, по вкусу можно добавить сахар и/или ваниль. Стоит вооружиться венчиком, миксером или блендером – без них не получится аппетитная воздушная пенка. Наилучшая температура для растворения какао в молоке – 90 °С (не давайте ему вскипеть!). А оптимальная жирность молока для приготовления напитков – 3,5%.

Какао-шуа (франц. Cacao-Choix) – ликер, название которого означает «отборное какао», поскольку вырабатывается он из лучших сортов какао с добавлением настоя ванили, а также некоторых других ароматизаторов для придания напитку легкой ореховой нотки. Изготавливаются два вида этого ликера: темно-коричневый с интенсивным вкусом и ароматом и бесцветный с более слабым запахом и вкусом. Крепость 25–35%. Лучшими ликерами этого рода считаются французские и голландские, хотя производятся они во многих странах. Cacao-Choix хорошо подавать на десерт – он прекрасно сочетается с различными пирожными.

Следующий номер выйдет 27 июля

Где купить

Продукты и напитки

Бобы долихос ТМ «Ярмарка платинум»
«Торговый дом «Ярмарка», 1-й Вязовский пр-д, 4, стр. 8, оф. 5, тел.: (495) 933-9786, 777-1395

Вино Babich, Sauvignon Blanc, Marlborough
Эксклюзивный поставщик компания «Русьимпорт», тел.: 8 (499) 901-1011, www.rusimport.ru

Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»
Заказ по тел.: 448-5239, www.rublevskiy.ru

Натуральное желирующее средство для быстрого приготовления варенья «Квиттин» от «Пец-Хаас»
Универсамы «Магнит»

Посуда и аксессуары

Аэрогриль Hotter
Сеть магазинов «Семь холмов», www.msk.hotter.ru
Телефон горячей линии: 250-3506, 250-3253

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро», тел.: 729-5868, www.bolero.ru

Серия кухонной посуды Röndell
Полный список адресов на сайте www.rondell.ru

Силиконовые формы для мороженого
Компания «Жар-птица – Здоровая Кухня», Электродный пр-д., 6, оф. 36, тел.: 672-7743, 672-7103, 672-7136, www.fire-bird.ru

Подставки под ножи от Wuesthof и чугунные чайники от Staub
Салон-магазин «Вазаро», пр-т 60-летия Октября, между домами 8 и 8а, тел.: 232-1112, www.vazaro.ru

Где побывать

I Fiori, ресторан
ул. Новый Арбат, 36/9, тел.: 690-7160

«Кавказская пленница», ресторан
пр-т Мира, 36, стр. 2, тел.: 680-5111

«Пралине», кафе
ул. Щукинская, 42, ТД «Щука», 2-й эт., тел.: 229-9774, Новоясеневский пр-т, 1, ТРЦ «Спектр», 2-й эт., тел.: 661-7368

Парадная форма

Удивительных рецептов домашнего мороженого предостаточно – от ромового до лукового, а вот формы для его изготовления чересчур банальны: обычно это пластиковые стаканчики. А так хочется удивить гостей! Теперь мы сможем им предложить классический рожок мороженого

Испанская компания Lekue из Барселоны представляет оригинальные силиконовые формы для приготовления мороженого. Работать с ними просто и удобно. Приготовим, например, индийское мороженое кулфи. Смешиваем до однородности 1 банку (400 г) вареной сгущенки с таким же количеством концентрированного молока, 500 мл жирных сливок и горстью любых молотых орехов. Заливаем полученную смесь в рожок, закрываем его крышкой и отправляем в морозильник на 4–8 часов. Как и прочие изделия из силикона, эти формочки выдерживают температуру до –40 °С, а после использования прекрасно моются в посудомоечной машине. В ассортименте компании «рожки»трех цветов: белый, красный и салатовый.

